



Alvaro Palacios

Véritable joyau de Gratallops, Finca Dofi incarne la beauté sauvage du Priorat avec une alliance harmonieuse entre minéralité et fruit méditerranéen.

Alvaro Palacios
GRATALLOPS

Finca Dofi 2022

Priorat, Espagne

Région et Vignobles

Situé à Gratallops, au cœur de la DOQ Priorat, Finca Dofi bénéficie d'un des terroirs les plus emblématiques de la région. Les vignes, en terrasses abruptes, sont enracinées dans des sols de llicorella (ardoise décomposée), conférant au vin sa tension minérale et sa profondeur. Le rendement y est naturellement faible, gage de concentration et d'intensité.

Le climat méditerranéen est modéré par l'altitude et les amplitudes thermiques jour-nuit, favorisant une maturation équilibrée des raisins. Alvaro Palacios y pratique une viticulture biologique et biodynamique, respectueuse du sol et des rythmes naturels. Les vignes, âgées de plus de 20 ans pour la plupart, sont principalement plantées de **Garnacha**, complétée par de la **Cariñena** et un soupçon de **Syrah** selon les millésimes.

Vinification

Finca Dofi est vinifié avec un soin rigoureux, alliant techniques traditionnelles et précision contemporaine. L'assemblage repose essentiellement sur la **Garnacha**, enrichie de **Cariñena** et parfois de **Syrah**. Les vendanges sont manuelles, avec une sélection stricte des grappes.

La fermentation se déroule en grandes cuves de chêne avec des levures indigènes, dans le respect du caractère originel du terroir. L'extraction est douce afin de préserver l'élégance tannique. La fermentation malolactique est suivie d'un élevage de **14 à 16 mois en fûts de chêne français**, avec une proportion limitée de bois neuf pour ne pas dominer le fruit. Le résultat est un vin structuré, expressif et taillé pour la garde.



Alcool : 14,50 %

Composition: 60% Grenache, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot



VOYAGEURS DU VIN

DISTRIBUE PAR

WWW.VOYAGEURSDUVIN.COM

Finca Dofi 2022

Tasting Notes

- **Couleur** : Grenat intense aux reflets violacés, d'aspect brillant et jeune.
- **Nez** : Expressif et raffiné, marqué par des notes de fruits rouges sauvages, violette, orange sanguine, ardoise chaude et une touche de cacao et d'épices douces liée à l'élevage.
- **Bouche** : Texture souple, milieu de bouche ample et pur sur la framboise, la groseille et la prune. Les tanins sont fins, crayeux, portés par une trame minérale et une finale persistante aux accents de graphite et d'herbes méditerranéennes.

Le saviez-vous ?

Alvaro Palacios fut l'un des membres fondateurs du groupe de Gratallops, pionnier de la renaissance du Priorat dans les années 1990. **Finca Dofi** fut son tout premier vignoble personnel, acquis en 1990, bien avant son célèbre cru **L'Ermita**.

Accords Mets & Vins

- **Carré d'agneau au romarin** : l'accord est parfait entre les tanins soyeux du vin et les saveurs puissantes de la viande.
- **Magret de canard sauce cerise** : l'acidité et le fruit du vin équilibrent la richesse et la douceur du plat.
- **Risotto aux champignons sauvages** : le caractère umami et terreux du plat fait écho aux notes minérales du vin.
- **Fromages affinés (Manchego, chèvre sec)** : la texture et la persistance aromatique du vin épousent à merveille la richesse des fromages.



Robert Parker (RP) : 97 Points (2022)

The 2022 Finca Dofi was produced with 88% Garnacha, 9% Cariñena, 2% Picapoll and 1% white grapes from a 12.5-hectare slope planted 18 to 38 years ago. It fermented with part of full clusters in oak vats with indigenous yeasts and had a maceration of 32 days. It matured in oval oak foudres and large French oak barrels for a period of 14 months. It has 14.4% alcohol and a pH of 3.46 and 4.8 grams of acidity. It has a little more color and ripeness, and it's quite spicy, with notes of licorice and an earthy twist. Palacios told me Picapoll has provided very good acidity and low alcohol; some years they used up to 6% of it (they started grafting it some 12 years ago from the old plants from his old winemaker, Joan Asens). (LG)



Vinous (Antonio Galloni) (VN) : 92 Points (2022)

The 2022 Finca Dofi comprises 88% Garnacha with Cariñena, Picapoli and a pinch of white varieties. It sports a well-defined bouquet with blackberry, raspberry and light pencil shaving scents, focused and understated, later unfurling temptingly with aeration. The palate is medium-bodied with fine grip, bright and vivid with black cherries, hints of blueberry and a dab of allspice. Sedate and alluring, it feels reassuringly persistent on the finish. Lovely. (JH)



Finca Dofi 2022



Robert Parker (RP) : 98 Points (2021)

The more backward of the 2021s was the 2021 Finca Dofí, which was very primary and smelled almost like the fermentation vessels, and it took time in the glass to open up. The blend is higher in Garnacha and they couldn't use the Picapoll, as it didn't work well that cool year, so it's 90% Garnacha, 9% Cariñena and 1% white grapes. It achieved 14.5% alcohol but kept better freshness than in 2020, a constant in the 2021 wines. Very promising. (LG) (9/2022)

