# Priorat

Vi d'agricultura ecològica amb 6 mesos de bóta de roure francès. La Garnatxa negra, el Samsó, el Sirà, el Cabernet Sauvignon i una pinzellada de Merlot, raïms característics d'aquest territori, juntament amb la mineralització de la llicorella, li donen una intensitat i personalitat pròpia, difícil de trobar en altres terrers. Vi intens i carnós de fruites vermelles.

**6 mesos**
Criança en bóta

**14,5%**
Graduació alcohòlica

Sabor intens i carnós de fruites vermelles madures, amb torrats suaus i cremosos, acompanyat per un subtil gust especiat de pebre, canyella i vainilla.

# DO 12e

DENOMINACIONS D'ORIGEN DE VINS CATALANS

Dotzevins és una col·lecció de 12 vins que recull el millor de les 12 Denominacions d'Origen catalanes: 12 maneres d'entendre una passió, el vi; i una terra, **Catalunya**.

# Tarragona
## Vi dolç

La Denominació d'Origen Tarragona és el segell que identifica i protegeix els vins elaborats al Camp de Tarragona i part de la Ribera d'Ebre. La proposta de Dotzevins és un vi dolç i essencialment mediterrani, fresc i perfecte per maridar amb postres formatges.

**90 dies**

**12,5%**
Graduació alcohòlica

En nas, aromes a litxi, pinya, pell de taronja i notes d'anís. En boca és fresc amb sabors de fruites tropicals, amb notes d'almívar i raïm. Maridatge amb postres, pastes de full o de te, formatges blaus i foie.

# Alella

És un vi d'agricultura ecològica fet amb raïms de Pansa Blanca i Garnatxa Blanca molt característics d'aquesta DO que, juntament amb la terra de sauló i la proximitat del mar, el fan un vi Mediterrani en estat pur. Us presentem un vi blanc jove, sedós, elegant i amb una acidesa equilibrada. L'elabora el celler "Bouquet d'Alella" especialment per a nosaltres i ha obtingut una molt bona puntuació a la guia de vins de Catalunya.

**6 mesos**
en mares

**12%**
Graduació alcohòlica

Vi sedós i elegant, amb un agradable frescor i acidesa equilibrada. Nas amb notes de fruites com la poma i meló madur, amb un toc salí que el fa ideal per acompanyar tot tipus de peix i marisc.

És possible descobrir i tastar vins de les 12 Denominacions d'Origen catalanes sota una mateixa marca?

**dotzevins**.cat

# Penedès

Aquest vi neix de vinyes plantades sobre un terrer franc argilós característic de la zona amb tres varietats de raïm molt típiques de la DO: Macabeu, Chardonnay i Moscat. És fresc, agradable, lleuger, aromàtic i afruitat. Amb ell ens volem diferenciar dels clàssics Xarel·los de la mateixa denominació i oferir quelcom diferent tot jugant amb altres raïms que s'adapten perfectament en un dels territoris més grans i amb major producció de Catalunya.

**6 mesos**
en mares

**12%**
Graduació alcohòlica

Fresc, agradable, lleuger, d'intensitat mitjana, floral amb un toc de romaní, aromes de fruita tropical i d'os (litxi, raïm, préssec i poma verda), amb notes d'almívar, golós i lleugerament anisat.

# Terra Alta

Vi nascut entre els encisadors bancals que recorren la comarca de la Terra Alta, entre el riu Ebre i la comarca del Matarranya. Dins d'ell roman l'esperit 'mediterrani' del seu terrer on la Garnatxa blanca juga un paper fonamental. Una personalitat particular en un vi que, en nas, es vesteix de fruita blanca i albercoc madur amb notes cítriques. En boca trobem un vi amb volum, untuós, lleugerament àcid, refrescant i llarg en boca amb un sabor que ens recorda a la pera de Sant Joan.

**4 mesos**
amb les seves lies

**13%**
Graduació alcohòlica

Vi amb una personalitat particular que, en nas, es vesteix de fruita blanca i albercoc madur amb notes cítriques. En boca, trobem un vi amb volum, untuós, lleugera acidesa refrescant i llarg en boca. El sabor ens recorda a la pera de Sant Joan.

# Pla de Bages

Vi negre jove ecològic, veremat manualment i fermentat en dipòsit inoxidable, amb raïms característics del territori (únic lloc a Espanya on es conrea el picapoll). Vi amb personalitat, suau i d'excel·lent qualitat. El cupatge escollit per aquest vi, està fet amb Merlot, Garnatxa Negra i Picapoll Negre. El nostre vi DOTZE DO Pla de Bages, ha estat elaborat i dirigit pel Josep M. Claret, del Celler El Molí (Collbaix).

**6 mesos**
en dipòsit inoxidable

**13%**
Graduació alcohòlica

En nas, cirera madura, un toc de llaminadura i un rerefons especiat. En boca trobarem un vi fresc amb una acidesa lleugera, elegant, suau, amb la personalitat que li dona el raïm de Picapoll negre.

# Catalunya

Aquesta és la proposta de Dotzevins per la DO Catalunya, una denominació d'origen per als vins produïts a les regions vinícoles de Catalunya que compleixen amb els requisits del seu consell regulador. Es va crear amb la finalitat de donar sortida a la producció de les denominacions catalanes petites obrint la possibilitat d'embotellar vi en una denominació amb raïm provinent d'una altra o de fer mescles amb raïms de diferents denominacions.

**7 mesos**

**14,5%**
Graduació alcohòlica

En nas, aromes de maduixa, flor de taronger, pètals de rosa. Molt delicat. En boca, golós amb volum, tocs de cirera i un lleuger final d'ametlles torrades. Vi molt gastronòmic. Maridatge amb carn blanca, pastes, tataki de salmó o un tàrtar de tonyina.

# Costers del Segre

Vi ecològic veremat manualment i criat en bótes de roure francès. El raïm, majoritàriament de les varietats Cabernet Sauvignon, Garnatxa negra i Samsó, creix lluny de la influència marítima però amb un nivell alt d'insolació i aridesa i la humitat persistent fruit de les boires d'hivern, trets que li aporten el seu tarannà 'continental', propi de la DO Costers del Segre. El resultat és un vi potent, equilibrat i lleugerament especiat.

**11 mesos**
en barriques de fusta

**15%**
Graduació alcohòlica

En nas detectem fruita negra, notes especiades de canyella i vainilla i un subtil toc de fusta i sotabosc. En boca trobem un vi rodó, equilibrat, amb uns tanins suaus i sabors de fruita en compota i un rerefons especiat.

# Conca de Barberà

Us presentem un vi negre jove, fresc i amb una acidesa molt equilibrada. Elaborat amb un cupatge de raïm Trepat (el més representatiu de la DO) i Garnatxa Negra. Aquest cupatge és únic entre els que elaboren els diferents productors de la DO i ha estat una aposta molt treballada amb l'enòleg Ricard Sebastià del celler Mas Foraster, que és qui ens fa el vi DOTZE DO Conca de Barberà.

**5 mesos**
en dipòsit inoxidable

**13%**
Graduació alcohòlica

Vi fresc, golós, elegant i expressiu amb notes de fruita vermella (cirera, gerds), llarg i persistent en boca amb un final especiat transitori de llorer i ametlla cap a pebre blanc. En nas manté les mateixes característiques.

# Empordà

El nostre vi de l'Empordà és fill de la Tramuntana i la proximitat del mar Mediterrani. Ha crescut envoltat de terres argilenques i còdols. Amb aquest vi hem fet un cupatge molt similar al del Priorat tant en les varietats com en els percentatges. És per això que, si teniu l'oportunitat de tastar tots dos vins, veureu la importància del "terroir" i el que aporta a cadascun d'ells.

**3 mesos**
En bóta de roure

**14,5%**
Graduació alcohòlica

Fresc, molt equilibrat en el seu conjunt, intens, amb notes de fruita madura (cirera, nabiu...), fusta torrada ben integrada, espècies dolces com la canyella i el clau i persistent en el seu pas en gola.