DOze

DENOMINACIONS D'ORIGEN
DE VINS CATALANS

MARXANTS DE VINS

Seleccionem els vins més representatius
de les 12 DO's de Catalunya

12 DO'S
DOTZE VINS
UNA MATEIXA TERRA

12 VINS INÈDITS SELECCIONATS PER A TU

És possible descobrir i tastar vins de les 12 Denominacions d'Origen catalanes sota una mateixa marca? Sí, de la mà de Dotzevins, una mirada inèdita que vol copsar el més representatiu de la nostra terra a través d'una col·lecció única de 12 vins disponibles individualment i també en lots de regal.

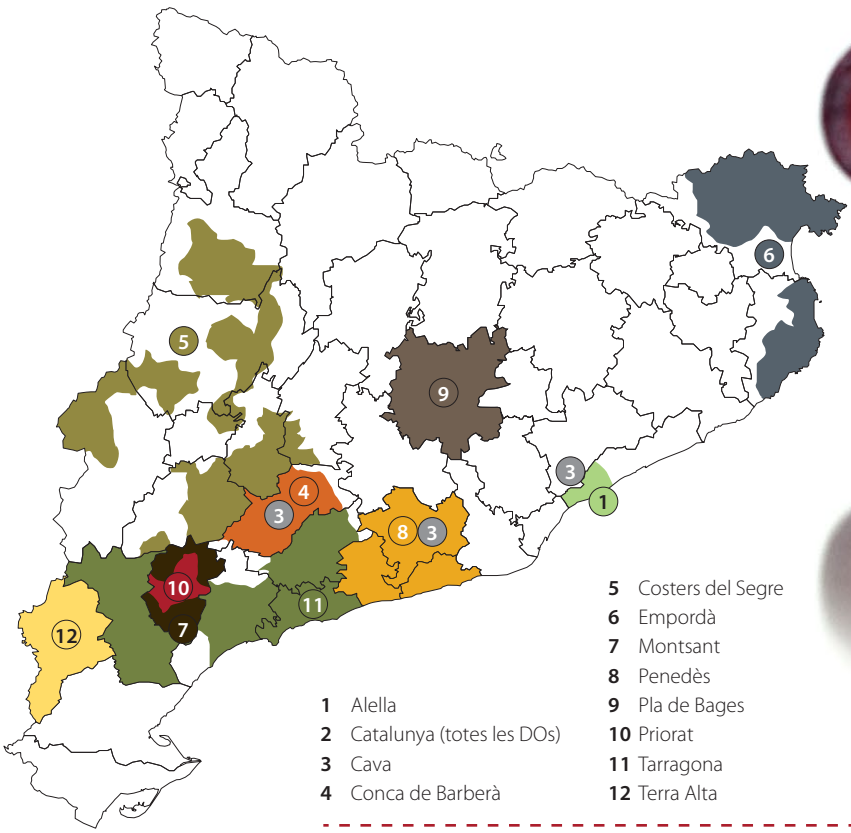
Raïms, cellers, "terroirs", comarques, climes… Cada DO té infinites expressions, matisos, interpretacions, sensacions. Dotzevins és un camí que et facilita aquest viatge on tastar el més representatiu de cada territori amb el respecte i la passió pel seus trets característics.

Dotzvins et portarà arreu de les 12 DO's catalanes de la mà dels seus creadors: en Natxo i l'Epi, dos apassionats emprenedors que van decidir posar-se al servei d'aquesta missió com a 'marxants': seleccionant i cercant el millor de les DO's catalanes i transformant-lo en una col·lecció única.

EL VI

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.

Una col·lecció de vins que recull els trets i les particularitats que fan úniques cada una de les denominacions d'origen de Catalunya: el territori, els raïms més representatius, el clima i el seu terrer.



1 Alella
2 Catalunya (totes les DOs)
3 Cava
4 Conca de Barberà
5 Costers del Segre
6 Empordà
7 Montsant
8 Penedès
9 Pla de Bages
10 Priorat
11 Tarragona
12 Terra Alta

DOTZEVINS
T'AGRADARÀ SI...

12

Vols redescobrir una DO en particular amb una visió inèdita

Vols regalar o oferir un vi únic i vols encertar al 100% amb la teva elecció

Cerques la màxima qualitat pel teu negoci a preus competitius

---

Vols gaudir del millor i el més representatiu de les 12 DO's catalanes

---

T'agraden els cupatges inèdits i les propostes que es desmarquen de les produccions 'convencionals'

Cerques una edició limitada seleccionada per amants del vi

Vols sorprendre amb un producte fora del mercat 'tradicional'

Pots consultar tota aquesta informació i molt més a la nostra web:

dotzevins.cat

DO 12e
DENOMINACIONS D'ORIGEN DE VINS CATALANS

DOTZEVINS **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.

DO ALELLA

La DO Alella compta amb una producció molt petita, de 560 hectàrees de vinya localitzades en 18 municipis al nord de la província de Barcelona. És la població d'Alella el principal centre productor de la zona. El clima suau i les poques pluges que s'hi registren afavoreixen el cultiu de la Pansa blanca, el Xarel·lo o la Garnatxa blanca. Tots són raïms blancs que es produeixen en diferents formats: vins secs, semisecs o afruitats de moderada graduació alcohòlica i molt aromàtics. També s'hi produeixen en menor quantitat, vins negres d'Ull de Llebre i Cava. La DO compta amb uns 137 viticultors i només 6 cellers productors, que comercialitzen uns 800.000 litres de vi.

"TERROIR"

El raïm prové de costers de sauló propers a la població d'Alella i encarats al mar, on els hi toca el sol tot el dia. El sauló, de fet, és molt permeable i permet a les arrels de la vinya aprofundir en el substrat per a la cerca d'aigua. A més, el seu característic color blanquinós propicia la reflexió de la llum del sol, facilitant la maduració del raïm. La marinada i la protecció als vents que exerceix la serralada litoral afavoreixen un clima suau que aporta als raïms de la DO d'Alella una expressió particular i genuïna. En conjunt és una petita DO on perviu tot l'encant de ser una de les més antigues de Catalunya.

ELABORACIÓ

Vi d'agricultura ecològica elaborat de forma moderna. Verema manual en caixes de 18 Kg. Maceració pel·licular prefermentativa. Premsat suau amb aprofitament exclusiu del most flor. Fermentació alcohòlica a temperatura controlada de 15 °C. en dipòsits inoxidables durant 3 setmanes (cada varietat per separat). Criança sobre les mares del vi durant 6 mesos fent "batonage". Producció limitada de 1.390 ampolles.

CUPATGE

GARNATXA BLANCA	50%
PANSA BLANCA	45%
CHARDONNAY	5%

NOTES DE TAST

Sedós, elegant i amb una agradable frescor i acidesa equilibrada. Entrada suau en boca, evolucionant cap a les fruites i un final llarg amb persistència. En nas, fresc, amb notes de fruites com la pera, el meló madur i el litxi, amb un toc salí i fragància cítrica. Color groc palla lluminós i reflexos característics verdosos, net i brillant.

MARIDATGE

Formatges no massa curats, embotits com la catalana, la botifarra d'ou amb foie, plats de closca i marisc al vapor, peix i carns blanques, amanides, entremesos, plats de pasta amb salses suaus.

Rendiment **5.000 Kg / Ha**

Alella

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

AGRICULTURA ECOLÒGICA

2018

6 mesos
EN MARES

de 9ºC a 11ºC
TEMPERATURA DE SERVEI

12%
GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

75 cl.
CONTINGUT AMPOLLA

DOTZEVINS **PENEDÈS**

Els raïms procedeixen de la serra del Garraf, on el sòl calcari i la marinada marquen fortament el caràcter. Vi d'agricultura ecològica amb el que elaborem el nostre Dotze DO Penedès, el xarel·lo com a principal raïm característic d'aquesta DO, que va acompanyada d'altres varietats com la Macabeu o la Chardonnay, que també estan molt ben aclimatades en aquest territori

DO PENEDÈS

És la DO més gran de Catalunya amb més de 26.000 hectàrees de vinya entre les províncies de Barcelona i Tarragona, amb Vilafranca del Penedès com a principal nucli vitivinícola. 4.088 viticultors, 152 cellers i una producció mitjana anual de 32 milions de litres, dels quals el 35 % es destina a l'exportació. Les principals varietats de raïms blancs predominants són el Xarel·lo, el Macabeu, el Parellada i el Chardonnay.

"TERROIR"

Ubicat geogràficament a la zona del Garraf, en un territori calcari pertanyent a un extrem meridional de la serra litoral entre el pla del Penedès i el mar Mediterrani, paisatge de turons arrodonits, aquesta orografia limita la quantitat de terra cultivada

ELABORACIÓ

Fermentació lenta en dipòsit inoxidable a15 ºC amb els llevats naturals (sense addició de llevats comercials). Va acabar la fermentació al mes de novembre. El vi roman 6 mesos en repòs també en inoxidable. Finalment es filtra abans d'embotellar.

CUPATGE

XAREL·LO	40%
MACABEU	30%
CHARDONNAY	25%
SAUVIGNON BLANC	5%

NOTES DE TAST

Fresc, de color groc palla, aromes minerals i tocs de fruita blanca. Sec i viu amb bona acidesa i equilibrat.

MARIDATGE

Aperitius, marisc arrossos, peix blanc i formatges semi-curats

Rendiment **5.500 Kg / Ha**

Penedès

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
AGRICULTURA ECOLÒGICA
2018

6 mesos

de 8ºC a 10ºC
TEMPERATURA DE SERVEI

11%
GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

75 cl.
CONTINGUT AMPOLLA

DOTZEVINS **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.

DO TERRA ALTA

Entre el riu Ebre i la comarca del Matarranya, les serralades prelitorals de Pàndols, Cavalls i els Ports presideixen un paisatge espectacular típic del mediterrani interior, on es troba la DO Terra Alta. La vinya es conrea en terrasses, sovint naturals, amb diversos pendents (planes i costers) o en bancals. El sòl de cultiu, amb bon drenatge i de profunditat variable, és ric en calcària i molt pobre en matèria orgànica. El clima és mediterrani sec, encara que amb una influència continental forta. Si bé les pluges no són gaire freqüents, cal destacar el paper dels vents dominants: el Sers i les garbinades. La 'mediterraneïtat' del seu terrer, el predomini de les varietats de raïm tradicionals i la importància de la Garnatxa blanca defineixen bé la seva particular personalitat. Tant és així que la DO compta amb un distintiu de garantia específic: el "Terra Alta Garnatxa blanca". Al llarg de 6.000 hectàrees i amb més de 1.400 viticultores inscrits, a Terra Alta s'elaboren blancs, rosats, negres i fins a quatre tipus de vins de licor (mistela blanca, mistela negra, ranci i vi dolç natural).

"TERROIR"

Vinyes situades sobre els 400 metres d'altitud, disposades en "feixes", "bancals" i "pendents", damunt d'un terrer de naturalesa calcari- argilós i sempre molt pobre en matèria orgànica, té una pluviometria que difícilment passa dels 400 ml. per any, que juntament amb les més de 2.000 hores d'insolació durant el cicle vegetatiu i a la influència d'un règim de vents dominats pel Sers i la garbinada, ens trobem amb unes òptimes condicions per tenir un perfecte desenvolupament de les vinyes i una producció de raïm de gran concentració i qualitat.

ELABORACIÓ

Cada varietat d'aquest vi s'ha veremat de forma manual. El desfangat de les primeres fraccions del most a 13 °C té lloc durant 24 hores i la fermentació durant 25 dies a 14 °C. Després té lloc el trasbals i el treball amb les lies fines durant 4 mesos. Cupatge fet a principis de febrer per després clarificar, estabilitzar i filtrar. Vi embotellat el 9 de març de 2016.

CUPATGE

GARNATXA BLANCA	80%
VIOGNIER	20%

NOTES DE TAST

En nas detectem 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.

MARIDATGE

Vi perfecte per combinar qualsevol tipus de peix i marisc, així com formatges de pasta tova. Magnífic per acompanyar qualsevol recepta de pastes i arròs.

Rendiment **5.500 Kg / Ha**

Terra Alta

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
AGRICULTURA ECOLÒGICA
2018

4 mesos
AMB LES SEVES LIES

de 8ºC a 10ºC
TEMPERATURA DE SERVEI

13%
GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

75 cl.
CONTINGUT AMPOLLA

DOTZEVINS **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. A més de donar motiu al fet que la viticultura pogués fer experimentacions amb una gamma més àmplia de varietats i amb menys restriccions que en les altres denominacions. És per aquest motiu, que Dotzevins ha volgut fer el seu vi rosat en aquesta DO, ja que en cap de les altres denominacions d'origen, no destaca com una de les característiques principals i que més el representa.

DO CATALUNYA

La DO Catalunya recull la història i tradició de la viticultura de Catalunya i inclou un ampli ventall de varietats autòctones i tradicionals en una denominació que reuneix bona part dels territoris de conreu de vinya de Catalunya. En total, integra 330 municipis que se superposen a les altres deu denominacions d'origen, més la DO Cava, tot que el nombre d'hectàrees inscrites és menor. Dels 22 milions d'ampolles comercialitzades l'any 2000 amb el segell de la DO Catalunya, s'ha arribat a les 60,3 milions d'ampolles actuals. Tal i com diuen des de la pròpia DO, cada ampolla d'aquesta denominació conté el país en la seva totalitat. I això no és retòrica, sinó la filosofia d'una DO que pretén oferir als viticultors un marc més flexible i amb més possibilitats de cupatge en la creació dels seus vins.

ELABORACIÓ

Raïm de Cabernet Sauvignon veremat el dia 21 de setembre del 2017 a mà i posat en caixes de 15 kg. Un cop arriba al celler, es fa un premsat directe del raïm. Premsat el most es posa en una tina amb fred a 11ºC i es deixa durant dos dies que desfangui per si sol fins que es trasbalsa separant els fangs de la part neta. Aquí comença el procés de fermentació a una temperatura de 16ºC amb llevats seleccionats. El 18 de novembre es trasbalsa i es manté a la tina fins a la seva clarificació proteica on es torna a trasbalsar i preparar per embotellar.

"TERROIR"

La Denominació s'estén pel nord-est de la Península Ibèrica, entre el Mar Mediterrani i els Pirineus. Aplega 42.985 ha. de superfície vitivinícola repartida en 426 termes municipals de Catalunya, on la vinya s'ha conreat tradicionalment, esdevenint un element característic i inherent dels seus paisatges y de la seva cultura. Gràcies a la DO Catalunya, a més, municipis elaboradors de vi que no podien adscriure's a cap altra denominació d'origen i que elaboraven grans vins, com ara part important de la comarca de l'Anoia o del Baix Llobregat, poden emparar-se i aconseguir el segell de qualitat i confiança que suposa per al consumidor la certificació de la DO Catalunya.

NOTES DE TAST

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.

CUPATGE

CABERNET SAUVIGNON	100%

MARIDATGE

Vi molt gastronòmic. Maridatge amb carn blanca, pastes, tataki de salmó o un tàrtar de tonyina.

Rendiment **6.000 Kg / Ha**

Catalunya

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

2017

7 mesos
AMB LES SEVES LIES

8ºC
TEMPERATURA DE SERVEI

14,5%
GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

75 cl.
CONTINGUT AMPOLLA

DOTZEVINS **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.

CONCA DE BARBERA

Gairebé 4.200 hectàrees de vinya al nord de la província de Tarragona, fent frontera amb Lleida a l'oest, i amb Montblanc com a principal centre vitivinícola. La zona de producció està enclavada en una conca o depressió, un marc geoclimàtic molt especial pel cultiu de la vinya. La varietat de raïm Trepat representa en aquest territori el 90% de la producció mundial, dels que 8.500 hectolitres estan avalats per la qualificació de la mateixa DO i en el que els seus 22 cellers n'elaboren i comercialitzen una mitjana d'1.200.000 ampolles. Els raïms característics són el Trepat en els vins negres i rosats, i el Macabeu i la Parellada en els vins blancs i caves, amb baixa graduació alcohòlica, una lleugera acidesa i aromes afruitades delicades.

"TERROIR"

El raïm prové de vinyes situades a la Serra de Miramar, a 400 metres d'altitud en sòls argilo-calcaris. Són vinyes plantades fa 35 anys en vas i encarades al sud-oest, cosa que fa que tinguin més sol a partir del migdia. És una zona no molt càlida, però amb molt contrast tèrmic entre el dia i la nit. Tot això fa que el raïm maduri lentament, mantenint una bona acidesa, que ens aporta molta frescor.

ELABORACIÓ

Maceració en fred (10 °C) durant una setmana per extreure tot el potencial aromàtic de les pells. Fermentació alcohòlica amb llevats endògens a 20 °C durant 14 dies amb dos remuntats diaris de màxim 5 minuts cada un (sempre amb oxigenació). Posterior descovat i separació del 100% de la part de premsa. Fermentació malo-làctica espontània i procés de clarificació per decantació (fred natural). Criança de 5 mesos en dipòsit inoxidable.

CUPATGE

TREPAT	75%
GARNATXA NEGRA	25%

NOTES DE TAST

Golós, elegant i expressiu amb notes de fruita vermella. LLarg i persistent en boca, amb un final especiat, transitori, de llorer i ametlla cap a pebre blanc. En nas manté les mateixes característiques. Color cirera amb rivet robí, intensitat mitjana-baixa i llàgrima petita.

MARIDATGE

L' equilibrat cupatge d'aquest vi el fa un excel·lent aliat tant per a carns blanques i pastes, com per arròs, peix blau, embotits i formatges cremosos.

Rendiment **7.000 Kg / Ha**

Conca de Barberà

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

2016

5 mesos

de 14ºC a 16ºC
TEMPERATURA DE SERVEI

13%
GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

75 cl.
CONTINGUT AMPOLLA

DOTZEVINS **PLA DE BAGES**

Vi negre jove ecològic, veremat manualment i fermentat en dipòsit inoxidable, amb raïms característics del territori. Vi amb personalitat, suau i d'excel·lent qualitat. El cupatge escollit per aquest vi, està fet amb Garnatxa i Mandó. El nostre vi DOTZE DO Pla de Bages, ha estat elaborat i dirigit pel Josep M. Claret, del Celler El Molí (Collbaix).

DO PLA DE BAGES

Una extensió d'unes 500 hectàrees de finques a la comarca del Bages (Barcelona) amb les poblacions d'Artés i Manresa com a principals nuclis de producció vitivinícola. Els raïms més representatius són el Picapoll, el Macabeu i el Chardonnay en vins blancs. Pel que fa a vins negres, s'estan recuperant les varietats autòctones que són el Picapoll negre, el Sumoll i el Mandó. Les altres varietats que s'hi conreen són el Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Garnatxa negra, Ull de llebre i Sirà. A la DO hi ha uns 100 viticultors i 10 cellers que elaboren una mitjana anual d'uns 1,2 milions d'ampolles, que es consumeixen, en un 85%, en el mercat nacional.

"TERROIR"

El raïm prové de vinyes situades entre Manresa i Rajadell, sota el turó de Collbaix i davant de la serra de Montserrat en un terreny franc-argilós. L'excepcional microclima de la comarca permet el cultiu de vinyes i oliveres ja que es troba sota la influència del mar Mediterrani, tapada per la serra de Montserrat i tocada pels vents del nord que vénen del Pre-Pirineu. Aquesta situació dóna uns canvis importants de temperatura entre el dia i la nit. Al Pla de Bages gaudeixen d'un clima mediterrani de muntanya mitjana, amb pluges escasses i una oscil·lació tèrmica anual bastant acusada.

ELABORACIÓ

Verema manual en caixes de 20 Kg. i selecció de grans sobre taula de tria. Maceració pel·licular en premsa durant 12 hores. Fermentació alcohòlica a 14 °C durant 22 dies. Clarificació amb caseïnat i bentonita. Criança de 6 mesos en dipòsit inoxidable i de 2 mesos en ampolla abans de sortir al mercat. Estabilitzat per fred i filtració lleugera per tant poden aparèixer precipitats al fons de l'ampolla.

CUPATGE

MANDÓ	64%
GARNATXA NEGRA	36%

NOTES DE TAST

Vi amb bona estructura en boca, expressiu, amb tanins rodons i amables, entrada llaminera de cirera i final elegant de cacau. En nas, aromes de cirera, cacau, pell de taronja, ametlla verda i tocs d'anís estrellat, toffee i vainilla. Color robí amb intensitat mitjana.

MARIDATGE

Cua de bou a la xocolata, ànec a la taronja, sípia amb mandonguilles.

Rendiment **5.100 Kg / Ha**

Pla de Bages

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
AGRICULTURA ECOLÒGICA
2018

6 mesos
EN INOX

de 16ºC a 18ºC
TEMPERATURA DE SERVEI

14,2%
GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

75 cl.
CONTINGUT AMPOLLA

DOTZEVINS **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.

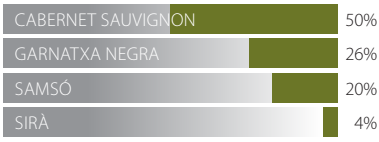
DO COSTERS DEL SEGRE "TERROIR"

La Denominació Costers del Segre acull 4.153 hectàrees de vinyes, el nexe de les quals és la conca mitjana del riu Segre, entre el Pirineu i l'Ebre. De clima interior i sec, la seva extensió roman allunyada de la influència marítima amb una insolació i aridesa elevades, escasses pluges però humitat persistent fruit de les boires d'hivern. Al Consell Regulador estan inscrits 601 viticultors i 40 empreses cellereres que comercialitzen una mitjana anual de 17 milions de litres de vi.

La seva naturalesa 'd'interior' ha mantingut els seus vins lluny de les rutes de comercialització més populars. El resultat és un vi amb uns trets molt característics, resultat de noves varietats de raïm i mètodes de producció. Costers del Segre és, de fet, el primer lloc de Catalunya on es van introduir les varietats de Cabernet Sauvignon, Merlot i Chardonnay juntament amb varietats autòctones, i on es van adoptar les tècniques californianes de vinificació.

Les vinyes es troben a la comarca de Les Garrigues sobre una altitud que oscil·la entre els 550 i 700 metres, al sud de la província de Lleida, entre les poblacions de l'Albagés i La Pobla de Cérvoles. El paisatge destaca amb oliveres, ametllers i es caracteritza per un terreny sec. La terra i el clima són els trets més característics d'aquesta zona, que donen vins amb vocació d'expressar la riquesa sensorial d'aquest entorn. La pluviometria molt baixa, temperatures extremes, terreny abrupte sobre terrasses i sòls de gravera de diferents composicions minerals i pobres en matèria orgànica, conforma l'espai idoni per l'elaboració de vins ecològics.

CUPATGE



ELABORACIÓ

Raïm ecològic veremat manualment en caixes de 12 kg. La fermentació ha tingut lloc en dipòsit d'acer inoxidable cilíndric a uns 24-26 °C. Maceració de la Garnatxa negra, el Samsó i el Sirà d'uns 10 dies i de gairebé 20 dies el Cabernet Sauvignon. Premsatge lleuger en premsa pneumàtica. Fermentació malolàctica co-inoculada de la Garnatxa negra, el Samsó i el Sirà i seqüencial en el Cabernet Sauvignon. Vi embotat el mes de maig del 2016 i criança en bótes de roure francès de gra mitjà.

NOTES DE TAST

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.

MARIDATGE

Vi perfecte per combinar carns a la brasa, estofats i guisats. Si podem escollir entre tres plats 'estrella' per acompanyar el nostre Costers del Segre no podem oblidar la vedella amb bolets, el magret d'ànec amb melmelades dolces o cua de bou en la seva salsa.

Rendiment **4.000 Kg / Ha**

Costers del Segre

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
AGRICULTURA ECOLÒGICA
2017

11 mesos
EN BARRIQUES DE FUSTA

de 16ºC a 18ºC
TEMPERATURA DE SERVEI

15%
GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

75 cl.
CONTINGUT AMPOLLA

DOTZEVINS **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.

DO EMPORDÀ

Aquesta DO està dividida en dos territoris a la província de Girona: el Baix Empordà i l'Alt Empordà. El Celler de Mas Llunes de Garriguella pertany a aquesta última comarca i és el nostre elaborador. Entre els raïms més característics, pels vins negres, hi ha la Garnatxa negra, el Samsó, el Merlot i el Cabernet Sauvignon. Pels vins blancs hi trobem el Macabeu, la Garnatxa blanca i el Chardonnay. A la DO Empordà hi consten uns 360 viticultors i uns 49 cellers, amb una producció anual d'uns 5,4 milions de litres de vi i dels que un 20% van destinats als mercats internacionals.

"TERROIR"

El raïm prové de terrenys planers propers a la població de Garriguella, d'algunes vinyes plantades en terres argilenques i d'altres en substrats de còdols a més altitud sobre el nivell del mar. La Tramuntana juga un paper important en aquest territori i el clima suau de la proximitat del mar Mediterrani també.

ELABORACIÓ

Les diferents varietats van fermentar per separat en dipòsits inoxidables refrigerats a una temperatura de 20 °C. Es van realitzar dues remuntades diàries, descovant als 20-25 dies de l'inici de la fermentació, segons la varietat. La fermentació malolàctica es va fer en el mateix dipòsit. La clarificació i filtratge es van sotmetre a mínims tractaments i la criança va ser de 3 mesos en bótes de roure francès.

CUPATGE

GARNATXA NEGRA	35%
SAMSÓ	25%
CABERNET SAUVIGNON	25%
SIRÀ	10%
MERLOT	5%

NOTES DE TAST

Vi fresc, molt equilibrat, amb notes de fruita madura (cirera, nabiu...), fusta torrada ben integrada, espècies dolces com la canyella i el clau, persistent en el seu pas per la gola. En nas és fresc, expressiu, intens, especiat, olors d'herbes silvestres i molt afruitat. Color cirera amb rivet violeta.

MARIDATGE

Carn blanca i vermella a la brasa, embotits, formatges curats, amanides. Per l'equilibri de fruita i frescor, fins i tot amb un suquet de peix o una sarsuela, sobretot pels qui prefereixen vins negres abans que els blancs. Com a maridatge estrella, un confit d'ànec o una espatlla de cabrit al forn.

Rendiment **3.500 Kg / Ha**

Empordà

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

2014

3 mesos
CRIANÇA EN BÓTA

18ºC
TEMPERATURA DE SERVEI

14,5%
GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

75 cl.
CONTINGUT AMPOLLA

DOTZEVINS **MONTSANT**

El vi negre de la DO Montsant ha estat elaborat amb raïms procedents de gran diversitat de finques de diferent composició mineral i procedents dels termes municipals del Masroig, La Serra d'Almos, Darmós, Els Guiamets, Capçanes, Marçà i Falset. Un vi creat per a satisfer una àmplia varietat de paladars, amable i amb identitat de l'entorn. Molta sensació de fruita vermella madura i fresca, notes especiades i d'herbes aromàtiques. Tanins suaus, madurs i vellutats en un vi fresc.

DO MONTSANT

És més que una DO 'revelació'. És una denominació que s'ha fet un lloc al mercat i al panorama vitivinícola nacional i internacional. Quan parlem de Montsant, parlem de vins de garnatxa i carinyena elaborats dins una zona que integra fins a 17 municipis diferents, situats principalment a la comarca del Priorat i també a la de la Ribera d'Ebre. El territori que ocupa està delimitat per un semicercle de muntanyes que distingeixen de forma singular els seus dominis respecte a la seva denominació veïna, DOQ Priorat.

"TERROIR"

Dins de la DO Montsant, predomina l'argila, el granit i calç i en menor mesura la pissarra. L'orografia és variada i accidentada, tot que més suau en algunes zones del sud. Les vinyes es troben entre els 50 metres sobre el nivell del mar, en les zones més baixes, i els 700 metres, en les zones més elevades. En aquesta zona el clima mediterrani ve marcat per una certa continentalitat, ja que les muntanyes 'amaguen' el territori de la influència marítima, amb un contrast acusat entre les temperatures diürnes i nocturnes en el moment de la maduració del raïm.

ELABORACIÓ

Aquest és un vi d'elaboració tradicional, amb un procés de vinificació per separat per finca i per tipus de raïm. Fermentació durant uns 7 dies a temperatura controlada de 25-28º. Maceració de 22 dies i criança tres mesos en cups de ciment.

CUPATGE

GARNATXA NEGRA	40%
CARINYENA	30%
SYRAH	20%
CABERNET SAUVIGNON	10%

NOTES DE TAST

En nas, trobem fruita negra madura, pruna, móra, anís estrellat i un toc de regalèssia. En boca, tenim un vi molt equilibrat, rodó, golós, llarg en boca, d'intensitat mitjana/alta i expressiu.

MARIDATGE

Basant-nos en la seva frescor, és un vi ideal per maridar amb carns blanques i vermelles, plats especiats, pasta, amanides i formatges. En qualsevol cas, l'aportació fresca del Dotze DO Montsant, equilibrarà les espècies, els làctics i les salses dels plats.

Rendiment **4.000 Kg / Ha**

Montsant

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

2018

3 mesos
CUPS DE CIMENT

16 -18ºC
TEMPERATURA DE SERVEI

14,5%
GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

75 cl.
CONTINGUT AMPOLLA

DOTZEVINS **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.

DO PRIORAT

Única DO Qualificada de Catalunya, ocupa una petita regió muntanyosa situada a l'oest de la província de Tarragona. Dins les seves 1.900 hectàrees de vinya, trobem els raïms més representatius per elaborar vins negres, la Garnatxa negra i la Carinyena. La producció anual d'aquesta DOQ és de 2 milions d'ampolles, que surten d'uns 618 viticultors i uns 98 cellers. Porrera i Gratallops són les principals poblacions elaboradores de gran part dels seus vins i el 45% de la seva producció es destina a l'exportació.

"TERROIR"

Els raïms provenen de costers i terrasses de llicorella. Les vinyes estan plantades en pronunciades pendents d'entre un 30% i un 40% d'inclinació. Cada cep té una producció reduïda, entre 1 kg i 1 ½ kg, amb fruits que tenen un alt component mineral que aporta un punt de frescor als vins. La llicorella, els càlids estius i els freds hivernals, fan d'aquest territori una zona molt especial per extreure'n uns vins de molta intensitat i força. El celler "Mas Sinén" de Poboleda, ens elabora una edició limitada de 1.390 ampolles, que expressen el més representatiu d'aquesta DOQ.

ELABORACIÓ

Raïm tractat ecològicament, collit a mà en caixes de 15 Kg. i seleccionat amb rigor al mateix cep. Cada dia s'entra el raïm collit, es fa un lent derrapat. La fermentació alcohòlica es fa en tines d'acer inoxidable uns 14 dies, i 14 dies més de maceració amb la pell. Premsat suau amb màquina vertical i repòs de 6 mesos en bóta de roure francès.

CUPATGE

GARNATXA NEGRA	40%
CARINYENA	25%
CABERNET SAUVIGNON	16%
SIRÀ	15%
MERLOT	4%

NOTES DE TAST

De sabor intens, carnós, amb notes de fruites vermelles madures, amb torrats suaus i cremosos, acompanyat per un subtil gust especiat de pebre, canyella i vainilla. Final llarg amb regust de fruita madura i retro nasal de fumats i espècies. En nas, fresc, expressiu, intens, aromes de fruita madura amb predomini de móres i aranyons, especiat, olors d'herbes silvestres, pebre negre en gra i records de pedra humida (llicorella) de fons. Color cirera madura, de capa alta, amb rivet violeta, llàgrima gruixuda, lenta i molt tintada.

MARIDATGE

Formatges curats, embotits, carns vermelles, caça com el faisà, la perdiu, la pintada, els civets. Espatlla de be al forn, vedella amb bolets i altres guisats "consistents", plats amb ceps o tòfona, capó farcit, pularda o filet amb bolets. El maridatge estrella per aquest vi pot ser una oca amb peres, i el maridatge atrevit, una bona tria de xocolates.

Rendiment **2.500 Kg / Ha**

Priorat

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA

AGRICULTURA ECOLÒGICA

2018

6 mesos
CRIANÇA EN BÓTA

18ºC
TEMPERATURA DE SERVEI

14,5%
GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

75 cl.
CONTINGUT AMPOLLA

DOTZEVINS **TARRAGONA**

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, perfecte per maridar amb postres i formatges.

DO TARRAGONA

L'àmfora que hi ha al logotip de la Denominació d'Origen Tarragona sintetitza la presència mil•lenària de la vitivinicultura en aquesta Denominació d'Origen. També la vincula amb l'Imperi Romà i el seu llegat cultural ja que l'àmfora era el recipient de ceràmica utilitzat a l'antiguitat per emmagatzemar i transportar vi. La zona de producció de la DO Tarragona presenta dues zones clarament diferenciades. La zona del Camp de Tarragona, amb les comarques de l'Alt Camp, Baix Camp i el Tarragonès, i la zona de la Ribera d'Ebre. Aquest territori es situa entre el riu Ebre i la Mar Mediterrània. El relleu de la DO és senzill, la major part del territori és troba per sota dels 600m i la majoria de vinya està entre els 100 i els 400 metres.

"TERROIR"

El clima de la DO Tarragona i la influencia directa del mar, amb una orografia suau i un terreny excepcional, ofereixen uns vins suaus, frescs i típicament mediterranis. La DO Tarragona compta amb "terroirs" diversos, diferenciant-se clarament els més propers al mar d'aquells altres que són veïns del ric Ebre. Terreny franco-arenós calcari de poca profunditat. Al subsòl trobem pedra llisera calcaria i molta grava a la superfície amb un feble contingut de matèria orgànica.

ELABORACIÓ

Verema manual amb dues passades, collint només els raïms asolellats. Fermentació, elaboració, filtració i embotellat realitzat amb menys de 45 dies per tal de preservar tots els aromes primaris dins l'ampolla.

CUPATGE

MOSCATELL DE GRA PETIT	100%

NOTES DE TAST

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

Maridatge amb postres, pastes de full o de té, formatges blaus i foie.

Rendiment **5.500 Kg / Ha**

Tarragona
Vi dolç

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

2017

90 dies
AMB LES SEVES LIES

8ºC
TEMPERATURA DE SERVEI

12,5%
GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

50 cl.
CONTINGUT AMPOLLA

DOTZEVINS **CAVA**

El Dotze DO Cava – "Brut Nature Reserva" ha estat elaborat cuidant les varietats autòctones del Penedès, conreades sobre terrers francs. L'objectiu primer era cuidar el cupatge, amb una segona fermentació lenta, a baixa temperatura i un silenciós repòs sobre mares. El 50% del Xarel·lo aporta cos i estructura necessària per tolerar el pas del temps. El 25% de Macabeu ofereix elegància, finor i delicades notes amargues amb aromes a fruita blanca i dolça. El 25% de Parellada tanca el cupatge amb una lleugera acidesa cítrica molt refrescant.

DO CAVA

La Denominació d'Origen Cava protegeix els vins VEQPRD (vi escumós de qualitat produït en una regió determinada) elaborats segons el mètode tradicional del Cava del Penedès. Ho fa des de 1991, quan es va promulgar un nou reglament propi d'una Denominació d'Origen. Però la tradició per elaborar vi escumós es remunta molt abans. Les primeres ampolles de Cava es van començar a produir el 1872. Un segle després, el 1972, es va constituir el primer Consell Regulador dels Vins Escumosos per regular la producció, l'elaboració i la denominació dels vins anomenats fins aleshores com a xampany. La nova regulació va arreplegar tots els cellers que en aquell moment elaboraven vins escumosos de qualitat. Destaca especialment la concentració a l'Alt Penedès, on tots els municipis tenen cellers inscrits a la Denominació d'Origen, on es troba la seu del Consell Regulador a Vilafranca del Penedès i on es troba la capital històrica del cava a Sant Sadurní d'Anoia, que concentra 76 cellers amb el 75% de la producció total.

NOTES DE TAST

El Dotze DO Cava "Brut Nature Reserva" presenta una lluent capa daurada amb matisos verdosos, un constant rosari de fina bombolla i fidel corona amb una cap d'escuma persistent. En nas, apareix uns primers aromes florals semblant a la primavera, seguidament sobresalta una lleugera fruita cítrica amb un agradable llevat que recorda a brioixeria. En boca, mostra una entrada prudent amb fina bombolla molt ben integrada. Una excel·lent acidesa que s'adapta molt bé amb un final amarg donant-li força i complexitat. Cal destacar l'aroma de boca residual i els records que manifesta la fruita blanca o el pomelo.

"TERROIR"

Vinyes que creixen en terres argiloses, pobres en matèria orgànica, calcàries i amb un alt component de magnesi que aporta al Cava l'acidesa necessària per gaudir de la frescor. El clima es mediterrani, lluminós i assolellat, d'hiverns suaus i els estius no excessivament calorosos, tant mateix, l'hi acompanya una moderada pluviometria que es va repartint al llarg de tot l'any i produeix un microclima òptim pel cultiu de la vinya i la maduració del raïm.

ELABORACIÓ

El Cava Dotze "Brut Nature Reserva" ha estat elaborat mimant les varietats autòctones del Penedès, conreades a les finques sobre terrers francs, cuidant el cupatge, amb una lenta segona fermentació a baixa temperatura i un silenciós repòs sobre mares durant 24 mesos abans del seu desgorjat.

CUPATGE

XAREL·LO	50%
PARELLADA	25%
MACABEU	25%

MARIDATGE

És un cava perfecte per acompanyar tot tipus d'aperitius, peixos, carns blanques o de caça menor. També és idoni per acompanyar arrossos de peix, pasta fresca i tota mena de cuina al forn.

Rendiment **10.000 Kg / Ha**

Cava

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

BRUT NATURE RESERVA

24 mesos

7ºC
TEMPERATURA DE SERVEI

11,5%
GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

75 cl.
CONTINGUT AMPOLLA

DO 12e
DENOMINACIONS D'ORIGEN
DE VINS CATALANS

SEGUEIX-NOS

@dotzevins

@dotzevins

www.facebook.com/dotzevins

info@dotzevins.com

MARXANTS DE VINS: ELS MILLORS VINS PER AL TEU NEGOCI

El mercat del vi és extraordinàriament dinàmic: fires, productors, bodegues, premis... Per aquest motiu, és important oferir sempre una oferta de qualitat, coherent amb la teva personalitat i la del teu negoci, però sempre al dia de les novetats que s'hi presenten i dels gustos del consumidor i els crítics (i el pressupost). No sempre és fàcil i el temps és limitat.

Si vols renovar la teva cartera de vins i actualitzar-la segons les teves preferències i les teves necessitats, deixa't assessorar per Dotzevins. Proposem i seleccionem els vins més adequats de les 12 DO catalanes per al teu negoci.

Més informació:
info@dotzevins.com

dotzevins.cat