

# 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 11°C 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 16°C 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 creat 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'Añoia 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, tatakí de salmó o un tàrtar de tonyina.

Rendiment **6.000 Kg / Ha**

Catalunya

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

2017



**7 mesos**

AMB LES SEVES LIES



**8°C**

TEMPERATURA DE SERVEI



**14,5%**

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA



**75 cl.**

CONTINGUT AMPOLLA

