

DOTZEVINS CATALUNYA

Esta es la propuesta de Dotzevins por la DO Cataluña, una denominación de origen para los vinos producidos a las regiones vinícolas de Cataluña que cumplen con los requisitos de su consejo regulador. Se creó con el fin de dar salida a la producción de las denominaciones catalanas pequeñas abriendo la posibilidad de embotellar vino en una denominación con uva proveniente de otra o de hacer mezclas con uvas de diferentes denominaciones. Además de dar pie al hecho que la viticultura pudiera hacer experimentaciones con una gamma más amplia de variedades y con menos restricciones que en las otras denominaciones. Es por este motivo, que Dotzevins ha querido hacer su vino rosado en esta DO, puesto que en ninguno de las otras denominaciones de origen, no destaca como una de las características principales y que más lo representa.

DO CATALUNYA

La DO Cataluña recoge la historia y tradición de la viticultura de Cataluña e incluye un amplio abanico de variedades autóctonas y tradicionales en una denominación que reúne buena parte de los territorios de cultivo de viña de Cataluña. En total, integra 330 municipios que se superponen a las otras diez denominaciones de origen, más la DO Cava, todo que el número de hectáreas inscritas es menor. De los 22 millones de botellas comercializadas en 2000 con el sello de la DO Cataluña, se ha llegado a las 60,3 millones de botellas actuales. Tal y como dicen desde la propia DO, cada botella de esta denominación contiene el país en su totalidad. Y esto no es retórica, sino la filosofía de una DO que pretende ofrecer a los viticultores un marco más flexible y con más posibilidades de cupada en la creación de sus vinos.

ELABORACIÓN

Uva de Cabernet Sauvignon recogido el día 21 de septiembre del 2017 a mano y además en cajas de 15 kg. Una vez llega a la bodega, se hace un prensado directo de la uva. Prensado el mosto se posa en una tina con frío a 11 °C y se deja durante dos días que desfangan por si solo hasta que se trastorna separando los barros de la parte neta. Aquí empieza el proceso de fermentación a una temperatura de 16 °C con levaduras seleccionadas. El 18 de noviembre se trastorna y se mantiene en la tina hasta su clarificación proteica donde se vuelve a trastornar y preparar para embotellar.

"TERROIR"

La Denominación se extiende por el nordeste de la Península Ibérica, entre el Mar Mediterráneo y los Pirineos. Reúne 42.985 ha. de superficie vitivinícola repartida en 426 terms municipales de Cataluña, donde la viña se ha cultivado tradicionalmente, aconteciendo un elemento característico e inherente de sus paisajes y de su cultura. Gracias a la DO Cataluña, además, municipios elaboradores de vino que no podían adscribirse a jefa otra denominación de origen y que elaboraban grandes vinos, como por ejemplo parte importante de la comarca de la Anoia o del Baix Llobregat, pueden ampararse y conseguir el sello de calidad y confianza que supone para el consumidor la certificación de la DO Cataluña.

NOTAS DE CATA

En nariz, aromas de fresa, flor de naranjo, pétalos de rosa. Muy delicado. En boca, goloso con volumen, toques de cereza y un ligero final de almendras tostadas. Vino muy gastronómico.

CUPAJE

CABERNET SAUVIGNON

100%

MARIDAJE

Vino muy gastronómico. Maridaje con carne blanca, pastas, tatakí de salmón o un tártaro de atún.

Rendimiento **6.000 Kg / Ha**

Catalunya

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

2017



7 meses
EN SUS LIAS



8°C
TEMPERATURA DE SERVICIO



14,5%
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA



75 cl.
CONTENIDO BOTELLA

