

# DOTZEVINS CONCA DE BARBERÀ

Os presentamos un vino tinto joven, fresco y con una acidez muy equilibrada. Elaborado con un cupaje de uvas Trepat (la más representativa de la DO) y Garnacha Tinta. Este cupaje es único entre los que elaboran los diferentes productores de la DO y ha sido una apuesta muy trabajada con el enólogo Ricardo Sebastián de la bodega Mas Foraster, que es quien ha elaborado el vino Dotze DO Conca de Barberà.

## CONCA DE BARBERA

Casi 4.200 hectáreas de viñedo en el norte de la provincia de Tarragona, haciendo frontera con Lleida al oeste, y con Montblanc como principal centro vitivinícola. La zona de producción está enclavada en una cuenca o depresión, un marco geoclimático muy especial para el cultivo de la vid. La variedad de uva Trepat representa en este territorio el 90% de la producción mundial, de los que 8.500 hectolitros están avalados por la calificación de la misma DO y en el que sus 22 bodegas elaboran y comercializan una media de 1.200.000 botellas. Las uvas características son el Trepat en los vinos tintos y rosados, y el Macabeo y la Parellada en los vinos blancos y cavas, con baja graduación alcohólica, una ligera acidez y aromas afrutados delicados.

## "TERROIR"

La uva procede de viñedos situados en la Sierra de Miramar, a 400 metros de altitud en suelos arcillo-calcáreos. Son viñedos plantados hace 35 años en vaso y encarados al suroeste, lo que hace que tengan más sol a partir del mediodía. Es una zona no muy cálida, pero con mucho contraste térmico entre el día y la noche. Todo esto hace que la uva madure lentamente, manteniendo una buena acidez, que nos aporta mucha frescura.

## ELABORACIÓN

Maceración en frío (10 °C) durante una semana para extraer todo el potencial aromático de las pieles. Fermentación alcohólica con levaduras endógenas a 20 °C durante 14 días con dos remontados diarios de máximo 5 minutos cada uno (siempre con oxigenación). Posterior descube y separación del 100% de la parte de prensa. Fermentación maloláctica espontánea y proceso de clarificación por decantación (frío natural). Crianza de 5 meses en depósitos inoxidables.

## CUPAJE



## NOTAS DE CATA

Goloso, elegante y expresivo con notas de fruta roja. Largo y persistente en boca, con un final especiado, transitorio de laurel y almendra hacia pimienta blanca. En nariz mantiene las mismas características. Color cereza con ribete rubí, intensidad media-baja y lágrima pequeña.

## MARIDAJE

El equilibrado cupaje de este vino lo hace un excelente aliado tanto para carnes blancas y pastas, como para arroz, pescado azul, embutidos y quesos cremosos.

Rendimiento **7.000 Kg / Ha**

Conca de Barberà

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

2016

 **5 meses**  
EN LIAS

 **de 14°C a 16°C**  
TEMPERATURA DE SERVICIO

 **13%**  
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

 **75 cl.**  
CONTENIDO BOTELLA