

# DOTZEVINS EMPORDÀ

Nuestro Empordà es hijo de la Tramontana y la proximidad del mar Mediterráneo. Ha crecido rodeado de tierras arcillosas y guijarros. Con este vino hemos hecho un cupaje muy similar al del Priorat tanto en las variedades como en los porcentajes. Es por ello que, si tiene la oportunidad de probar los dos vinos, verá la importancia del "terroir" y lo que aporta cada uno de ellos.

## DO EMPORDÀ

Esta DO está dividida en dos comarcas en la provincia de Girona: Baix Empordà y Alt Empordà. La Bodega de Mas Llunes de Garriguella pertenece a esta última comarca y es nuestro elaborador. Entre las uvas más características para los vinos tintos está la Garnacha tinta, la Cariñena, el Merlot y el Cabernet Sauvignon. Para los vinos blancos encontramos el Macabeo, la Garnacha blanca y el Chardonnay. En la DO Empordà constan unos 360 viticultores y unas 49 bodegas, con una producción anual de unos 5,4 millones de litros de vino de los que un 20% fueron destinados a los mercados internacionales.

## ELABORACIÓN

Las diferentes variedades fermentaron por separado en depósitos inoxidables refrigerados a una temperatura de 20 °C. Se realizaron dos remontados diarios y se descubaron a los 20-25 días del inicio de la fermentación, según la variedad. La fermentación maloláctica se realizó en el mismo depósito. La clarificación y filtrado se sometieron a mínimos tratamientos y la crianza fue de 3 meses en barricas de roble francés.

## NOTAS DE CATA

Vino fresco, muy equilibrado, con notas de fruta madura (cereza, arándano...), madera tostada bien integrada, especias dulces como la canela y el clavo. Persistente en su paso por la garganta. En nariz es fresco, expresivo, intenso, especiado, olores de hierbas silvestres y muy afrutado. Color cereza con ribete violeta.

## "TERROIR"

La uva proviene de terrenos llanos cercanos a la población de Garriguella, de algunos viñedos plantados en tierras arcillosas y otros en sustratos de guijarros a mayor altitud sobre el nivel del mar. La Tramontana juega un papel importante en este territorio y el clima suave de la proximidad del mar Mediterráneo también.

## CUPAJE

GARNACHA TINTA	35%
CARIÑENA	25%
CABERNET SAUVIGNON	25%
SYRAH	10%
MERLOT	5%

## MARIDAJE

Carne blanca y roja a la brasa, embutidos, quesos curados, ensaladas. Para el equilibrio de fruta y frescura, incluso con un "suquet" de pescado o una zarzuela, sobre todo para los que prefieren vinos tintos antes que los blancos. Como maridaje estrella, un "confit" de pato o una paletilla de cabrito al horno.

Rendimiento 3.500 Kg / Ha

# Empordà

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

## 2014



**3 meses**  
CRIANZA EN BARRICA



**18°C**  
TEMPERATURA DE SERVICIO



**14,5%**  
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA



**75 cl.**  
CONTENIDO BOTELLA

