

DOTZEVINS MONTSANT

El vino tinto de la DO Montsant ha sido elaborado con uvas procedentes de gran diversidad de fincas de diferente composición mineral y procedentes de los términos municipales de Masroig, La Serra d'Almos, Darmós, Els Guiamets, Capçanes, Marçà y Falset. Un vino creado para satisfacer una amplia variedad de paladares, amable y con identidad del entorno. Mucha sensación de fruta roja madura y fresca, notas especiadas y de hierbas aromáticas. Taninos suaves, maduros y aterciopelados en un vino fresco.

DO MONTSANT

Es más que una DO 'revelación'. Es una denominación que se ha hecho un lugar en el mercado y el panorama vitivinícola nacional e internacional. Cuando hablamos de Montsant, hablamos de vinos de garnacha y cariñena elaborados dentro de una zona que integra hasta 17 municipios diferentes, situados principalmente en la comarca del Priorat y también en la de la Ribera de Ebro. El territorio que ocupa está delimitado por un semicírculo de montañas que distinguen de forma singular sus dominios respecto a su denominación vecina, DOQ Priorat.

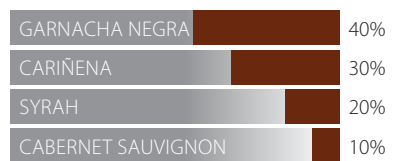
"TERROIR"

Dentro de la DO Montsant, predomina la arcilla, el granito y el suelo calcáreo y en menor medida la pizarra. La orografía es variada y accidentada, aunque más suave en algunas zonas del sur. Los viñedos se encuentran entre los 50 metros sobre el nivel del mar en las zonas más bajas, y los 700 metros, en las zonas más elevadas. En esta zona el clima mediterráneo viene marcado por un cierto clima continental, puesto que las montañas esconden el territorio de la influencia marítima, con un contraste acusado entre las temperaturas diurnas y nocturnas en el momento de la maduración de la uva.

ELABORACIÓN

Este es un vino de elaboración tradicional, con un proceso de vinificación separado por finca y por tipo de uva. Fermentación durante unos 7 días a temperatura controlada de 25-28°. Maceración de 22 días y crianza tres meses en cubos de cemento.

CUPAJE



NOTAS DE CATA

En nariz, encontramos fruta negra madura, ciruela, mora, anís estrellado y un toque de regaliz. En boca, tenemos un vino muy equilibrado, redondo, goloso, largo en boca, de intensidad mediana/alta y expresivo.

MARIDAJE

Basándonos en su frescura, es un vino ideal para maridar con carnes blancas y rojas, platos especiados, pasta, ensaladas y quesos. En cualquier caso, la aportación fresca del Dotze DO Montsant, equilibrará las especias, los lácticos y las salsas de los platos.


Rendimiento **4.000 Kg / Ha**

Montsant

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

2018

 **3 meses**
CUBOS DE CEMENTO

 **16 -18°C**
TEMPERATURA DE SERVICIO

 **14,5%**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

 **75 cl.**
CONTENIDO BOTELLA