DOTZEVINS **MONTSANT**

Der Rotwein der Montsant Ursprungsbezeichnung wurde mit Trauben aus einer Vielzahl von Farmen mit unterschiedlicher Mineralzusammensetzung hergestellt, die aus den Gemeinden Masroig, Serra d'Almos, Darmós, Els Guiamets, Capçanes, Marçà und Falset stammen. Ein Wein, der geschaffen wurde, um eine Vielzahl von Gaumen zu befriedigen, freundlich und mit der Identität der Umgebung. Ein tolles Gefühl von reifen roten Früchten, würzigen Noten und aromatischen Kräutern. Weiche, reife und samtige Tannine in einem frischen Wein.

DO MONTSANT

Es ist mehr als eine"Offenbarung"Ursprungsbezeichnung. Es ist eine Bezeichnung, die sich einen Platz auf dem Markt und im nationalen und internationalen Weinpanorama erobert hat. Wenn wir über Montsant sprechen, sprechen wir über Grenache und Cariñena Weine, die in einem Gebiet erzeugt werden, das bis zu 17 verschiedenen Gemeinden umfasst, die sich hauptsächlich in der Priorat Region und auch in der Ribera d'Ebre Region befinden. Das Territorium, das es sich befindet, wird durch einen Halbkreis von Bergen begrenzt, die ihre Herrschafts- be- reich in einzigartiger Weise in Bezug auf ihre Nachbarbezeichnung Priorat Qualifizierte Ursprungsbezeichnung unterscheiden.

"TERROIR"

Innerhalb der Montsant Ursprungsbezeichnung überwiegen Ton, Granit und Kalk, in geringerer Umfang der Schiefer. Die Orographie ist abwechslungsreich und rau, alles was in einigen Gegenden des Südens weicher ist. Die Weinberge liegen in den niedrigsten Zonen 50 Meter über dem Meeresspiegel und in den höchsten Bereichen 700 Meter über dem Meeresspiegel. In diesem Gebiet ist das mediterrane Klima von einer bestimmten kontinentalen Natur geprägt, da die Berge das Territorium des maritimen Einflusses "verbergen" und einen scharfen Kontrast zwischen den Tag- und Nachttemperaturen zum Zeitpunkt der Reifung aufweisen.

AUSARBEITUNG

Dies ist ein traditioneller Wein, der per Farm und Rebsorte getrennt hergestellt wird. Fermentation für ca. 7 Tage bei einer kontrollierten Temperatur von 25-28°C. Mazeration von 22 Tagen und drei Monate in Zementtank.

MISCHUNG

SCHWARZE GRENACHE	40%
CARIÑENA	30%
SYRAH	20%
CABERNET SAUVIGNON	10%

VERKOSTUNGSNOTIZEN

In Nase finden wir reife schwarze Früchte, Pflaumen, Brombeeren, Sternanis und einen Hauch Lakritz. Im Mund haben wir einen sehr ausgewogenen Wein, rund, Zuckermäuler, lang im Mund, mittel/hoch intensiv und ausdrucksstark.

FOODPAIRING

Aufgrund seiner Frische ist es ein idealer Wein zum Pairing mit weißem und rotem Fleisch, würzigen Gerichten, Pasta, Salaten und Käse. In jedem Fall wird der frische Beitrag des Dotze Montsant Ursprungsbezeichnung die Gewürze, Milchprodukte und Saucen der Gerichte ausgleichen.

Ertrag **4.000 Kg / Hektar**

Montsant

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

2018

3 Monate
ZIMMENTTANK

16°C bis 18°C
EINSATZTEMPERATUR

14,5%
ALKOHOLGEHALT

75 cl.
INHALT DER FLASCHE