



Aquest vi neix de vinyes plantades sobre un terreny franc argilós característic de la zona amb tres varietats de raïm molt típiques de la DO: Macabeu, Chardonnay i Moscat. És fresc, agradable, lleuger, aromàtic i afruitat. Amb ell ens volem diferenciar dels clàssics Xarel·lo de la mateixa denominació i oferir quelcom diferent tot jugant amb altres raïms que s'adaptin perfectament en un dels territoris més grans i amb major producció de Catalunya.

DO PENEDÈS

Som a la DO més gran de Catalunya amb més de 26.000 hectàrees de vinya entre les províncies de Barcelona i Tarragona, amb Vilafranca del Penedès com a principal nucli vitivinícola. 4.088 viticultors, 152 cellers i una producció mitjana anual de 32 milions de litres, dels quals el 35 % es destina a l'exportació. Les principals varietats de raïms blancs predominants són el Xarel·lo, el Macabeu, el Parellada i el Chardonnay. Pels vins negres, s'utilitzen l'Ull de Llebre, el Cabernet Sauvignon, el Merlot i la Carinyena.

"TERROIR"

De les 26.000 hectàrees de vinyes conreades en aquesta DO, hem escollit un terreny franc argilós amb un nivell baix de matèria orgànica situat a Castellet i la Gornal (a la comarca de l'Alt Penedès), amb vinyes de més de 20 anys, a 300 metres d'altitud i orientació sud i oest, on el clima suau i els terrenys planers i assolellats donen una bona maduresa a tots els raïms que hi són plantats.

ELABORACIÓ

El Chardonnay es recull a finals del mes d'agost i el Moscat a principis de setembre. Posteriorment es passa per una taula de selecció on es tria el raïm de millor qualitat i es premsa. Fermentació a una temperatura controlada de 16 °C. i repòs durant 3 mesos en dipòsits inoxidables amb les seves mares. Les filtracions abans de ser embotellat, s'han fet lleugeres per respectar al màxim els aromes de les diferents varietats. Producció especial per a Dotzevins de 1.390 ampolles. Celler elaborador "Emendis".

CUPATGE



NOTES DE TAST

Vi fresc, agradable, lleuger, d'intensitat mitjana, floral amb un toc de romaní, aromes de fruita tropical i d'os (litxi, raïm, préssec i poma verda), golós i lleugerament anisat. Té una pas per boca llarg i un final persistent amb un toc d'eucaliptus. En nas, intensa olor floral, amb records a romaní on apareix una lleugera fruita amb nota d'almívar, destacant una darrera aroma de fulla de menta.

MARIDATGE

Formatges semi curats i curats, embotits, arrossos, fideuades, peix al forn i marisc, pastes, pollastre al forn, botifarres, i carns blanques en general. El maridatge ideal podria ser un llobarro al forn amb verduretes.

 **3 mesos**
En mares

 **de 8°C a 10°C**
Temperatura de servei

 **11,5%**
Graduació alcohòlica

 **75 cl.**
Contingut per ampolla

Penedès

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

2015

