

DOTZEVINS PENEDÈS

Las uvas de este vino proceden de la sierra del Garraf, donde el suelo calcáreo y la marinada marcan fuertemente su carácter. Elaboramos nuestro Dotze DO Penedès con vino de agricultura ecológica, con Xarel-lo como principal uva, característica de esta DO, acompañada de otras variedades como Macabeo o Chardonnay, muy bien aclimatadas en este territorio.

DO PENEDÈS

Es la DO más grande de Cataluña con más de 26.000 hectáreas de viñedos ubicados entre las provincias de Barcelona y Tarragona, con Vilafranca del Penedès como principal núcleo vitivinícola. 4.088 viticultores, 152 bodegas y una producción media anual de 32 millones de litros, de los cuales un 35% se destina a la exportación. Las principales variedades de uvas blancas predominantes son Xarel-lo, Macabeo, Parellada y Chardonnay.

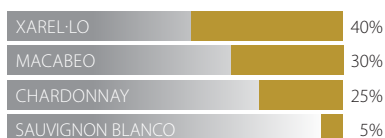
"TERROIR"

Ubicado geográficamente en la zona del Garraf, en un territorio calcáreo perteneciente a un extremo meridional de la sierra litoral entre la plana del Penedès y el mar Mediterráneo. En un paisaje de cerros redondeados, esta orografía limita la cantidad de terreno cultivado.

ELABORACIÓN

Fermentación lenta en depósito inoxidable a 15 °C con las levaduras naturales (sin añadir levaduras comerciales). La fermentación finalizó en el mes de noviembre. El vino permanece 6 meses en reposo también en depósito inoxidable. Finalmente se filtra antes de embotellar.

CUPAJE



NOTAS DE CATA

Fresco, de color amarillo paja, aromas minerales y toques de fruta blanca. Seco y vivo, con buena acidez y equilibrado.

MARIDAJE

Aperitivos, mariscos y arroces, pescado blanco y quesos semicurados.

Rendimiento **5.500 Kg / Ha**

Penedès

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
AGRICULTURA ECOLÓGICA

2018



3 meses
EN LÍAS



de 8°C a 10°C
TEMPERATURA DE SERVICIO



11,5%
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA



75 cl.
CONTENIDO BOTELLA

