

DOTZEVINS PLA DE BAGES

Vino tinto joven ecológico, vendimiado manualmente y fermentado en depósito inoxidable, con uvas características del territorio. Vino con personalidad, suave y de excelente calidad. El cupaje escogido para este vino está hecho con Garnacha y Mandó. Nuestro vino Dotze DO Pla de Bages ha sido elaborado y dirigido por Josep M. Claret, de la Bodega El Molí (Collbaix).

DO PLA DE BAGES

Una extensión de unas 500 hectáreas de fincas de la comarca del Bages (Barcelona) con las poblaciones de Artés y Manresa como principales núcleos de producción vitivinícola. Las uvas más representativas son Picapoll, Macabeo y Chardonnay en vinos blancos. En cuanto a vinos tintos, se están recuperando variedades autóctonas como son Picapoll negre, Sumoll y Mandó. Las otras variedades que se cultivan son Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Garnacha Negra, Tempranillo y Syrah. En la DO hay unos 100 viticultores y 10 bodegas que elaboran una media anual de unos 1,2 millones de botellas, de los que un 85% se consumen en el mercado nacional.

“TERROIR”

La uva proviene de viñas situadas entre Manresa y Rajadell, bajo el cerro de Collbaix y delante de la sierra de Montserrat en un terreno franco y arcilloso. El excepcional microclima de la comarca permite el cultivo de viñas y olivares ya que se encuentra bajo la influencia del mar Mediterráneo, resguardado por Montserrat y tocada por los vientos del norte que vienen del Pre-Pirineo. Esta situación ofrece unos cambios importantes de temperatura entre el día y la noche. En el Pla de Bages disfrutan de un clima mediterráneo de media montaña, con lluvias escasas y una oscilación térmica anual bastante acusada.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 20 Kg. y selección de granos sobre tabla de triaje. Maceración pelicular en prensa durante 12 horas. Fermentación alcohólica a 14 °C durante 22 días. Clarificación con caseína y bentonita. Crianza de 6 meses en depósito inoxidable y de 2 meses en botella antes de salir al mercado. Estabilizado por frío y filtración ligera por lo que pueden aparecer precipitados en el fondo de la botella.

CUPAJE



NOTAS DE CATA

Vino con buena estructura en boca, expresivo, con taninos redondos y amables, entrada dulce de cereza y final elegante de cacao. En nariz, aromas de cereza, cacao, piel de naranja, almendra verde y toques de anís estrellado, tofe y vainilla. Color rubí con intensidad mediana.

MARIDAJE

Rabo de toro al chocolate, pato a la naranja o sepia con albóndigas.

Rendimiento 5.100 Kg / Ha

Pla de Bages

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
AGRICULTURA ECOLÓGICA

2018



6 meses
CRIANZA EN BARRICA



de 16°C a 18°C
TEMPERATURA DE SERVICIO



14,2%
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA



75 cl.
CONTENIDO BOTELLA

