

DOTZEVINS PRIORAT

Vino de agricultura ecológica con 6 meses de barrica de roble francés. La Garnacha tinta, la Cariñena, el Syrah, Cabernet Sauvignon y una pincelada de Merlot, uvas características de este territorio, junto con la mineralización de la pizarra, le dan una intensidad y personalidad propia, difícil de encontrar en otras tierras. Vino intenso y carnoso de frutas rojas.

DO PRIORAT

Única DO Calificada de Cataluña, ocupa una pequeña región montañosa situada al oeste de la provincia de Tarragona. Dentro de sus 1.900 hectáreas de viña, encontramos las uvas más representativas para elaborar vinos tintos, la Garnacha tinta y la Cariñena. La producción anual de esta DOC es de 2 millones de botellas, que salen de unos 618 viticultores y unos 98 bodegas. Porrera y Gratallops son las principales poblaciones elaboradoras de gran parte de sus vinos y el 45% de su producción se destina a la exportación.

ELABORACIÓN

Uva tratada ecológicamente, cosechada a mano en cajas de 15 kg, y seleccionadas con rigor en la misma cepa. Cada día se entra la uva cosechada, se hace un lento derrapado. La fermentación alcohólica se realiza en depósitos de acero inoxidable unos 14 días, y 14 días más de maceración con la piel. Prensado suave con máquina vertical y reposo de 6 meses en barrica de roble francés.

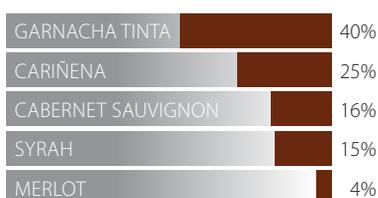
NOTAS DE CATA

De sabor intenso, carnoso, con notas de frutas rojas maduras, con tostados suaves y cremosos, acompañado por un sutil sabor especiado de pimienta, canela y vainilla. Final largo con sabor a fruta madura y retro nasal de ahumados y especias. En nariz, fresco, expresivo, intenso, aromas de fruta madura con predominio de moras y arándanos, especiado, olores de hierbas silvestres, pimienta negra en grano y recuerdos de piedra húmeda (pizarra) de fondo. Color cereza madura, de capa alta, con ribete violeta, lágrima gruesa, lenta y muy tintada.

"TERROIR"

Las uvas provienen de laderas y terrazas de pizarra. Los viñedos están plantados en pronunciadas pendientes de entre un 30% y un 40% de inclinación. Cada cepa tiene una producción reducida, entre 1 kg y 1 ½ kg, con frutos que tienen un alto componente mineral que aporta un punto de frescura a los vinos. La pizarra, los cálidos veranos y los fríos inviernos, hacen de este territorio una zona muy especial para extraer unos vinos de mucha intensidad y fuerza. La bodega "Mas Sinén" de Poboleda, nos elabora una edición limitada de 1.390 botellas, que expresan lo más representativo de esta DOC.

CUPAJE



MARIDAJE

Quesos curados, embutidos, carnes rojas, caza como el faisán, la perdiz, la pintada. Paletilla de cordero al horno, ternera con setas y otros guisos "consistentes", platos con setas o trufa, capón relleno, codorniz o solomillo con setas. El maridaje estrella para este vino puede ser un ganso con peras, y el maridaje atrevido, una buena elección de chocolates.

Rendimiento 2.500 Kg / Ha

Priorat

DENOMINACIÓN DE ORIGEN CALIFICADA
AGRICULTURA ECOLÓGICA

2013



6 meses

CRIANZA EN BARRICA



18°C

TEMPERATURA DE SERVICIO



14,5%

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA



75 cl.

CONTENIDO BOTELLA

