

DOTZEVINS TERRA ALTA

Vino nacido entre los bancales que recorren la comarca de la Terra Alta, entre el río Ebro y la comarca del Matarraña. En él permanece el espíritu 'mediterráneo' de su terruño donde la Garnacha blanca juega un papel fundamental. Una personalidad particular en un vino que, en nariz, se viste de fruta blanca y albaricoque maduro con notas cítricas. Un vino con volumen, untuoso, ligeramente ácido, refrescante y largo en boca con un sabor que nos recuerda a la pera de San Juan.

DO TERRA ALTA

Entre el Ebro y la comarca del Matarraña, las cordilleras pre litorales de Pàndols, Cavalls y els Ports presiden un paisaje espectacular típico del mediterráneo interior, donde se encuentra la DO Terra Alta. La vid se cultiva en terrazas, a menudo naturales, con varias pendientes, llanuras o bancales. El suelo de cultivo, con buen drenaje y de profundidad variable, es rico en caliza y muy pobre en materia orgánica. El clima es mediterráneo seco, aunque con una influencia continental fuerte. Si bien las lluvias no son muy frecuentes, hay que destacar el papel de los vientos dominantes: el Sers y las garbinadas. La 'mediterraneidad' de su terruño, el predominio de las variedades de uva tradicionales y la importancia de la Garnacha blanca definen bien su particular personalidad. Tanto es así que la DO cuenta con un distintivo de garantía específico: el "Terra Alta Garnacha blanca". A lo largo de 6.000 hectáreas y con más de 1.400 viticultores inscritos, en Terra Alta se elaboran blancos, rosados, negros y hasta cuatro tipos de vinos de licor (mistela blanca, mistela negra, rancio y vino dulce natural).

"TERROIR"

Viñedos situados por encima de los 400 metros de altitud, dispuestos en "bancales" y "pendientes", sobre un terruño de naturaleza calcáreo-arcilloso y siempre muy pobre en materia orgánica. Una pluviometría que difícilmente pasa de los 400 ml. por año junto con las más de 2.000 horas de insolación durante el ciclo vegetativo y a la influencia de un régimen de vientos dominados por el Sers y la garbinada, dan como resultado unas óptimas condiciones para el perfecto desarrollo de las viñas y una producción de uva de gran concentración y calidad.

ELABORACIÓN

Cada variedad de este vino se ha vendimiado de forma manual. El desfangado de las primeras fracciones del mosto a 13 °C tiene lugar durante 24 horas y la fermentación durante 25 días a 14 °C. Después tiene lugar el movimiento y el trabajo con las lías finas durante 4 meses. Cupaje hecho a principios de febrero para después clarificar, estabilizar y filtrar. Vino embotellado el 9 de marzo de 2016.

CUPAJE

GARNACHA BLANCA	80%
VIOGNIER	20%

NOTAS DE CATA

En nariz detectamos fruta blanca y albaricoque maduro con notas cítricas. En boca, encontramos un vino con volumen, untuoso, ligera acidez refrescante y de paso largo. El sabor nos recuerda a la pera de San Juan.

MARIDAJE

Vino perfecto para combinar cualquier tipo de pescado y marisco, así como quesos de pasta blanda. Magnífico para acompañar cualquier receta de pastas y arroz.

Rendimiento **5.500 Kg / Ha**

Terra Alta

DENOMINACIÓN DE ORIGEN
AGRICULTURA ECOLÓGICA

2018



4 meses
EN SUS LÍAS



de 8°C a 10°C
TEMPERATURA DE SERVICIO



13%
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA



75 cl.
CONTENIDO BOTELLA