

DOTZEVINS CONCA DE BARBERÀ

Us presentem un vi negre jove, fresc i amb una acidesa molt equilibrada. Elaborat amb un cupatge de raïm Trepat (el més representatiu de la DO) i Garnatxa Negra. Aquest cupatge és únic entre els que elaboren els diferents productors de la DO i ha estat una aposta molt treballada amb l'enòleg Ricard Sebastià del celler Mas Foraster, que és qui ens fa el vi DOTZE DO Conca de Barberà.

CONCA DE BARBERA

Gairebé 4.200 hectàrees de vinya al nord de la província de Tarragona, fent frontera amb Lleida a l'oest, i amb Montblanc com a principal centre vitivinícola. La zona de producció està enclavada en una conca o depressió, un marc geoclimàtic molt especial pel cultiu de la vinya. La varietat de raïm Trepat representa en aquest territori el 90% de la producció mundial, dels que 8.500 hectolitres estan avalats per la qualificació de la mateixa DO i en el que els seus 22 cellers n'elaboren i comercialitzen una mitjana d'1.200.000 ampelles. Els raïms característics són el Trepat en els vins negres i rosats, i el Macabeu i la Parellada en els vins blancs i caves, amb baixa graduació alcohòlica, una lleugera acidesa i aromes afruitades delicades.

"TERROIR"

El raïm prové de vinyes situades a la Serra de Miramar, a 400 metres d'altitud en sòls argilo-calcaris. Són vinyes plantades fa 35 anys en vas i encarades al sud-oest, cosa que fa que tinguin més sol a partir del migdia. És una zona no molt càlida, però amb molt contrast tèrmic entre el dia i la nit. Tot això fa que el raïm maduri lentament, mantenint una bona acidesa, que ens aporta molta frescor.

ELABORACIÓ

Maceració en fred (10°C) durant una setmana per extreure tot el potencial aromàtic de les pells. Fermentació alcohòlica amb llevats endògens a 20°C durant 14 dies amb dos remuntats diaris de màxim 5 minuts cada un (sempre amb oxigenació). Posterior descovat i separació del 100% de la part de premsa. Fermentació malo-làctica espontània i procés de clarificació per decantació (fred natural). Criança de 5 mesos en dipòsit inoxidable.

CUPATGE



NOTES DE TAST

Golós, elegant i expressiu amb notes de fruita vermella. Llarg i persistent en boca, amb un final especiat, transitori, de lloer i ametlla cap a pebre blanc. En nas manté les mateixes característiques. Color cirera amb rivet robí, intensitat mitjana-baixa i llàgrima petita.

MARIDATGE

L'equilibrat cupatge d'aquest vi el fa un excel·lent aliat tant per a carns blanques i pastes, com per arròs, peix blau, embotits i formatges cremosos.

Rendiment **7.000 Kg / Ha**


Conca de Barberà

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

2016

 **5 mesos**

 **de 14°C a 16°C**
TEMPERATURA DE SERVEI

 **13%**
GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

 **75 cl.**
CONTINGUT AMPOLLA