DOTZEVINS **CONCA DE BARBERÀ**

Wir präsentieren einen jungen, frischen Rotwein mit einer sehr ausgewogenen Säure. Hergestellt aus einer Trepat-Traubenmischung (die repräsentativste der Ursprungsbezeichnung) und schwarzer Grenache. Diese Mischung ist einzigartig unter denen, die von den verschiedenen Produzenten der Ursprungsbezeichnung hergestellt werden, und es war eine sehr eng zusammenarbeitete Wette mit dem Winzer Ricard Sebastià vom Mas Foraster Weingut, der uns Wein produziert.

CONCA DE BARBERÀ

Fast 4.200 Hektare Rebfläche im Norden der Provinz Tarragona, im Westen an Lleida angrenzend, und Montblanc als wichtigstes Weinbauzentrum. Das Produktionsgebiet befindet sich in einem Becken oder einer Senke, einem ganz besonderen geoklimatischen Rahmen für den Weinanbau. Die Rebsorte Trepat macht in diesem Gebiet 90% der Weltproduktion aus, von denen 8.500 Hektoliter durch die Bewertung der gleichen Ursprungsbezeichnung garantiert werden und in denen 22 Weingüter durchschnittlich 1.200.000 herstellen und vermarkten Flaschen Die charakteristischen Trauben sind Trepat in Rot- und Roséweinen sowie Macabeu und Parellada in Weißweinen und Cavas mit niedrigem Alkoholgehalt, einer leichten Säure und zarten fruchtigen Aromen.

"TERROIR"

Die Trauben stammen aus Weinbergen auf der Serra de Miramar, 400 Meter über dem Meeresspiegel in kalkhaltigen Böden. Es sind Weinberge, die vor 35 Jahren in Glas gepflanzt wurden und nach Südwesten ausgerichtet sind, wodurch sie ab Mittag mehr Sonne haben. Es ist nicht eine sehr warme Gegend, aber mit viel thermischem Kontrast zwischen Tag und Nacht. Dadurch reifen die Trauben langsam und behalten eine gute Säure bei, die uns viel Frische verleiht.

AUSARBEITUNG

Kalte Mazeration (10°C) für eine Woche, um das gesamte aromatische Potenzial der Haut auszuschöpfen. Alkoholische Gärung mit körpereigenen Hefen bei 20°C für 14 Tage mit zwei täglichen Aufrührtätigkeiten von jeweils bis zu 5 Minuten (immer mit Sauerstoff). Anschließender Abstich und Abtrennung von den 100% von Presse. Spontane malolaktische Gärung und Klärung zur Dekantierung (Naturkälte). Alterung von 5 Monaten in Anzahlung im Tank.

MISCHUNG

TREPAT	75%
SCHWARZE GRENACHE	25%

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Zuckermäuler, elegant und ausdrucksstark mit Noten von roten Früchten. Lang und anhaltend im Mund, mit einer feinwürzigen Ende, vergänglich, zwischen Lorbeerblatt und Mandel bis weißem Pfeffer. In Nase behält die gleichen Eigenschaften. Kirschrote Farbe mit rubinroter Bordüre, mittlerer bis geringer Intensität und kleiner Träne.

FOODPAIRING

Die ausgewogene Mischung dieses Weins macht ihn zu einem hervorragenden Verbündeten für weißes Fleisch und Pasta sowie für Reis, blauen Fisch, Wurstwaren und cremigen Käse.

Ertrag **7.000 Kg / Hektar**

Conca de Barberà

URSPRUNGSBEZEICHNUNG

2016

5 Monate
AUF IHREM WEINTRUB

14°C bis 16°C
EINSATZTEMPERATUR

13%
ALKOHOLGEHALT

75 cl.
INHALT DER FLASCHE