

DOTZEVINS MONTSANT

El vi negre de la DO Montsant ha estat elaborat amb raïms procedents de gran diversitat de finques de diferent composició mineral i procedents dels termes municipals del Masroig, La Serra d'Almos, Darmós, Els Guiamets, Capçanes, Marçà i Falset. Un vi creat per a satisfer una àmplia varietat de paladars, amable i amb identitat de l'entorn. Molta sensació de fruita vermella madura i fresca, notes especiades i d'herbes aromàtiques. Tanins suaus, madurs i vellutats en un vi fresc.

DO MONTSANT

És més que una DO 'revelació'. És una denominació que s'ha fet un lloc al mercat i al panorama vitivinícola nacional i internacional. Quan parlem de Montsant, parlem de vins de garnatxa i carinyena elaborats dins una zona que integra fins a 17 municipis diferents, situats principalment a la comarca del Priorat i també a la de la Ribera d'Ebre. El territori que ocupa està delimitat per un semicercle de muntanyes que distingeixen de forma singular els seus dominis respecte a la seva denominació veïna, DOQ Priorat.

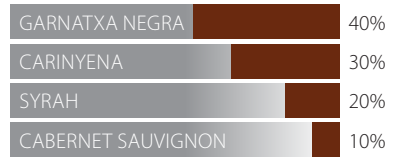
"TERROIR"

Dins de la DO Montsant, predomina l'argila, el granit i calç i en menor mesura la pissarra. L'orografia és variada i accidentada, tot que més suau en algunes zones del sud. Les vinyes es troben entre els 50 metres sobre el nivell del mar, en les zones més baixes, i els 700 metres, en les zones més elevades. En aquesta zona el clima mediterrani ve marcat per una certa continentalitat, ja que les muntanyes 'amaguen' el territori de la influència marítima, amb un contrast acusat entre les temperatures diürnes i nocturnes en el moment de la maduració del raïm.

ELABORACIÓ

Aquest és un vi d'elaboració tradicional, amb un procés de vinificació per separat per finca i per tipus de raïm. Fermentació durant uns 7 dies a temperatura controlada de 25-28°. Maceració de 22 dies i criança tres mesos en ceps de ciment.

CUPATGE



NOTES DE TAST

En nas, trobem fruita negra madura, pruna, móra, anís estrellat i un toc de regalèssia. En boca, tenim un vi molt equilibrat, rodó, golós, llarg en boca, d'intensitat mitjana/alta i expressiu.

MARIDATGE

Basant-nos en la seva frescor, és un vi ideal per maridar amb carns blanques i vermelles, plats especiats, pasta, amanides i formatges. En qualsevol cas, l'aportació fresca del Dotze DO Montsant, equilibrarà les espècies, els làctics i les salses dels plats.


Rendiment **4.000 Kg / Ha**


Montsant

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

2018

 **3 mesos**
CUPS DE CIMENT

 **16 -18°C**
TEMPERATURA DE SERVEI

 **14,5%**
GRADUACIÓ ALCOHÒLICA

 **75 cl.**
CONTINGUT AMPOLLA