

# DOTZEVINS PENEDE'S

Els raïms procedeixen de la serra del Garraf, on el sòl calcari i la marinada marquen fortament el caràcter. Vi d'agricultura ecològica amb el que elaborem el nostre Dotze DO Penedès, el xarel·lo com a principal raïm característic d'aquesta DO, que va acompanyada d'altres varietats com la Macabeu o la Chardonnay, que també estan molt ben aclimatades en aquest territori

## DO PENEDE'S

És la DO més gran de Catalunya amb més de 26.000 hectàrees de vinya entre les províncies de Barcelona i Tarragona, amb Vilafranca del Penedès com a principal nucli vitivinícola. 4.088 viticultors, 152 cellers i una producció mitjana anual de 32 milions de litres, dels quals el 35 % es destina a l'exportació. Les principals varietats de raïms blancs predominants són el Xarel·lo, el Macabeu, el Parellada i el Chardonnay.

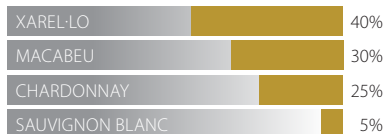
## "TERROIR"

Ubicat geogràficament a la zona del Garraf, en un territori calcari pertanyent a un extrem meridional de la serra litoral entre el pla del Penedès i el mar Mediterrani, paisatge de turons arrodonits, aquesta orografia limita la quantitat de terra cultivada

## ELABORACIÓ

Fermentació lenta en dipòsit inoxidable a 15 °C amb els llevats naturals (sense addició de llevats comercials). Va acabar la fermentació al mes de novembre. El vi roman 6 mesos en repòs també en inoxidable. Finalment es filtra abans d'embotellar.

## CUPATGE



## NOTES DE TAST

Fresc, de color groc palla, aromes minerals i tocs de fruita blanca. Sec i viu amb bona acidesa i equilibrat.

## MARIDATGE

Aperitius, marisc arrossos, peix blanc i formatges semi-curats

Rendiment **5.500 Kg / Ha**

Penedès

DENOMINACIÓ D'ORIGEN  
AGRICULTURA ECOLÒGICA

2018



6 mesos



de 8°C a 10°C  
TEMPERATURA DE SERVEI



11%  
GRADUACIÓ ALCOHÒLICA



75 cl.  
CONTINGUT AMPOLLA

