

DOTZEVINS PLA DE BAGES

Vi negre jove ecològic, veremat manualment i fermentat en dipòsit inoxidable, amb raïms característics del territori. Vi amb personalitat, suau i d'excel·lent qualitat. El cupatge escollit per aquest vi, està fet amb Garnatxa i Mandó. El nostre vi DOTZE DO Pla de Bages, ha estat elaborat i dirigit pel Josep M. Claret, del Celler El Molí (Collbaix).

DO PLA DE BAGES

Una extensió d'unes 500 hectàrees de finques a la comarca del Bages (Barcelona) amb les poblacions d'Artés i Manresa com a principals nuclis de producció vitivinícola. Els raïms més representatius són el Picapoll, el Macabeu i el Chardonnay en vins blancs. Pel que fa a vins negres, s'estan recuperant les varietats autòctones que són el Picapoll negre, el Sumoll i el Mandó. Les altres varietats que s'hi conreen són el Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Garnatxa negra, Ull de llebre i Sirà. A la DO hi ha uns 10 viticultors i 10 cellers que elaboren una mitjana anual d'uns 1,2 milions d'ampolles, que es consumeixen, en un 85%, en el mercat nacional.

"TERROIR"

El raïm prové de vinyes situades entre Manresa i Rajadell, sota el turó de Collbaix i davant de la serra de Montserrat en un terreny franc-argilós. L'excel·lent microclima de la comarca permet el cultiu de vinyes i oliveres ja que es troba sota la influència del mar Mediterrani, tapada per la serra de Montserrat i tocada pels vents del nord que vénen del Pre-Pirineu. Aquesta situació dóna uns canvis importants de temperatura entre el dia i la nit. Al Pla de Bages gaudeixen d'un clima mediterrani de muntanya mitjana, amb pluges escasses i una oscil·lació tèrmica anual bastant acusada.

ELABORACIÓ

Verema manual en caixes de 20 Kg. i selecció de grans sobre taula de tria. Maceració pel·licular en premsa durant 12 hores. Fermentació alcohòlica a 14 °C durant 22 dies. Clarificació amb caseïnat i bentonita. Criança de 6 mesos en dipòsit inoxidable i de 2 mesos en ampolla abans de sortir al mercat. Estabilitzat per fred i filtració lleugera per tant poden aparèixer precipitats al fons de l'ampolla.

CUPATGE



NOTES DE TAST

Vi amb bona estructura en boca, expressiu, amb tanins rodons i amables, entrada llaminera de cirera i final elegant de cacau. En nas, aromes de cirera, cacau, pell de taronja, ametlla verda i tocs d'anís estrellat, toffee i vainilla. Color robí amb intensitat mitjana.

MARIDATGE

Cua de bou a la xocolata, ànec a la taronja, sípia amb mandonguilles.

Rendiment 5.100 Kg / Ha

Pla de Bages

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
AGRICULTURA ECOLÒGICA

2018



6 mesos
EN INOX



de 16°C a 18°C
TEMPERATURA DE SERVEI



14,2%
GRADUACIÓ ALCOHÒLICA



75 cl.
CONTINGUT AMPOLLA

