

DOTZEVINS PRIORAT

Vi d'agricultura ecològica amb 6 mesos de bóta de roure francès. La Garnatxa negra, el Samsó, el Sirà, el Cabernet Sauvignon i una pinzellada de Merlot, raïms característics d'aquest territori, juntament amb la mineralització de la llicorella, li donen una intensitat i personalitat pròpia, difícil de trobar en altres terrers. Vi intens i carnós de fruites vermelles.

DO PRIORAT

Única DO Qualificada de Catalunya, ocupa una petita regió muntanyosa situada a l'oest de la província de Tarragona. Dins les seves 1.900 hectàrees de vinya, trobem els raïms més representatius per elaborar vins negres, la Garnatxa negra i la Carinyena. La producció anual d'aquesta DOQ és de 2 milions d'ampolles, que surten d'uns 618 viticultors i uns 98 cellers. Porrera i Gratallops són les principals poblacions elaboradores de gran part dels seus vins i el 45% de la seva producció es destina a l'exportació.

ELABORACIÓ

Raïm tractat ecològicament, collit a mà en caixes de 15 Kg. i seleccionat amb rigor al mateix cep. Cada dia s'entra el raïm collit, es fa un lent derrapat. La fermentació alcohòlica es fa en tines d'acer inoxidable uns 14 dies, i 14 dies més de maceració amb la pell. Premsat suau amb màquina vertical i repòs de 6 mesos en bóta de roure francès.

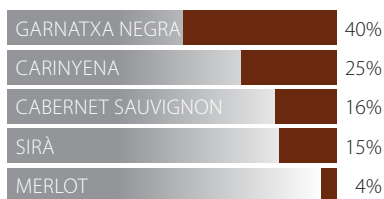
NOTES DE TAST

De sabor intens, carnós, amb notes de fruites vermelles madures, amb torrats suaus i cremosos, acompanyat per un subtil gust especiat de pebre, canyella i vainilla. Final llarg amb regust de fruita madura i retro nasal de fumats i espècies. En nas, fresc, expressiu, intens, aromes de fruita madura amb predomini de móres i aranyons, especiat, olors d'herbes silvestres, pebre negre en gra i records de pedra humida (llicorella) de fons. Color cirera madura, de capa alta, amb rivet violeta, llàgrima gruixuda, lenta i molt tintada.

"TERROIR"

Els raïms provenen de costers i terrasses de llicorella. Les vinyes estan plantades en pronunciades pendents d'entre un 30% i un 40% d'inclinació. Cada cep té una producció reduïda, entre 1 kg i 1 ½ kg, amb fruits que tenen un alt component mineral que aporta un punt de frescor als vins. La llicorella, els càlids estius i els freds hivernals, fan d'aquest territori una zona molt especial per extreure'n uns vins de molta intensitat i força. El celler "Mas Sinén" de Poboleda, ens elabora una edició limitada de 1.390 ampolles, que expressen el més representatiu d'aquesta DOQ.

CUPATGE



MARIDATGE

Formatges curats, embotits, carns vermelles, caça com el faisà, la perdiu, la pintada, els civets. Espatlla de be al forn, vedella amb bolets i altres guisats "consistents", plats amb ceps o tòfona, capó farcit, pularda o filet amb bolets. El maridatge estrella per aquest vi pot ser una oca amb peres, i el maridatge atrevit, una bona tria de xocolates.

Rendiment 2.500 Kg / Ha

Priorat

DENOMINACIÓ D'ORIGEN QUALIFICADA
AGRICULTURA ECOLÒGICA

2018



6 mesos
CRIANÇA EN BÓTA



18°C
TEMPERATURA DE SERVEI



14,5%
GRADUACIÓ ALCOHÒLICA



75 cl.
CONTINGUT AMPOLLA

