

# DOTZEVINS TARRAGONA

La Denominació d'Origen Tarragona és el segell que identifica i protegeix els vins elaborats al Camp de Tarragona i part de la Ribera d'Ebre. La proposta de Dotzevins és un vi dolç i essencialment mediterrani, fresc, perfecte per maridar amb postres i formatges.

## DO TARRAGONA

L'àmfora que hi ha al logotip de la Denominació d'Origen Tarragona sintetitza la presència mil·lenària de la vitivinicultura en aquesta Denominació d'Origen. També la vincula amb l'Imperi Romà i el seu llegat cultural ja que l'àmfora era el recipient de ceràmica utilitzat a l'antiguitat per emmagatzemar i transportar vi. La zona de producció de la DO Tarragona presenta dues zones clarament diferenciades. La zona del Camp de Tarragona, amb les comarques de l'Alt Camp, Baix Camp i el Tarragonès, i la zona de la Ribera d'Ebre. Aquest territori es situa entre el riu Ebre i la Mar Mediterrània. El relleu de la DO és senzill, la major part del territori és troba per sota dels 600m i la majoria de vinya està entre els 100 i els 400 metres.

## "TERROIR"

El clima de la DO Tarragona i la influència directa del mar, amb una orografia suau i un terreny excepcional, ofereixen uns vins suaus, frescs i típicament mediterranis. La DO Tarragona compta amb "terroirs" diversos, diferenciant-se clarament els més propers al mar d'aquells altres que són veïns del ric Ebre. Terreny franco-arenós calcari de poca profunditat. Al subsòl trobem pedra lli-sera calcària i molta grava a la superfície amb un feble contingut de matèria orgànica.

## ELABORACIÓ

Verema manual amb dues passades, collint només els raïms asolellats. Fermentació, elaboració, filtració i embotellat realitzat amb menys de 45 dies per tal de preservar tots els aromes primaris dins l'ampolla.

## CUPATGE

MOSCATELL DE GRA PETIT

100%

## NOTES DE TAST

En nas, aromes a litxi, pinya, pell de taronja i notes d'anís. En boca és fresc amb sabors de fruites tropicals, amb notes d'almívar i raïm.

## MARIDATGE

Maridatge amb postres, pastes de full o de té, formatges blaus i foie.

Rendiment **5.500 Kg / Ha**

*Tarragona*  
Vi dolç

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

2017



**90 dies**

AMB LES SEVES LIES



**8°C**

TEMPERATURA DE SERVEI



**12,5%**

GRADUACIÓ ALCOHÒLICA



**50 cl.**

CONTINGUT AMPOLLA