

DOTZEVINS TARRAGONA

La Denominación de Origen Tarragona es el sello que identifica y protege los vinos elaborados al Camp de Tarragona y parte de la Ribera de Ebro. La propuesta de Dotzevins es un vino dulce y esencialmente mediterráneo, fresco, perfecto para maridar con postres y quesos.

DO TARRAGONA

El ánfora que hay en el logotipo de la Denominación de Origen Tarragona sintetiza la presencia milenaria de la vitivinicultura en esta Denominación de Origen. También la vincula con el Imperio Romano y su legado cultural puesto que el ánfora era el recipiente de cerámica utilizado a la antigüedad para almacenar y transportar vino. La zona de producción de la DO Tarragona presenta dos zonas claramente diferenciadas. La zona del Camp de Tarragona, con las comarcas del Alt Camp, Baix Camp y lo Tarragonès, y la zona de la Ribera de Ebro. Este territorio se sitúa entre el río Ebro y la Mar Mediterráneo. El relevo de la DO es sencillo, la mayor parte del territorio es encuentra por debajo de los 600m y la mayoría de viña está entre los 100 y los 400 metros.

"TERROIR"

El clima de la DO Tarragona y la influencia directa del mar, con una orografía suave y un terreno excepcional, ofrecen unos vinos suaves, frescos y típicamente mediterráneos. La DO Tarragona cuenta con "terroirs" varios, diferenciándose claramente los más próximos al mar de aquellos otros que son vecinos del rico Ebro. Terreno franco-arenoso calcáreo de poca profundidad. En el subsuelo encontramos piedra lisa calcaria y mucha graba en la superficie con un débil contenido de materia orgánica.

ELABORACIÓN

Vendimia manual con dos pases, cosechando solo las uvas soleadas. Fermentación, elaboración, filtración y embotellado realizado con menos de 45 días para preservar todos los aromas primarios dentro de la botella.

CUPAJE

MOSCATEL DE GRANO PEQUEÑO 100%

NOTAS DE CATA

En nariz, aromas a lichi, piña, piel de naranja y notas de anís. En boca es fresco con sabores de frutas tropicales, con notas de almíbar y uva.

MARIDAJE

Maridaje con postres, hojaldres o hojas de te, quesos azules y foie.

Rendimiento **5.500 Kg / Ha**

Tarragona
Vi dolc

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

2017



90 días
EN SUS LIAS



8°C
TEMPERATURA DE SERVICIO



12,5%
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA



50 cl.
CONTENIDO BOTELLA