

DOTZEVINS TERRA ALTA

Vi nascut entre els encisadors bancals que recorren la comarca de la Terra Alta, entre el riu Ebre i la comarca del Matarranya. Dins d'ell roman l'esperit 'mediterrani' del seu terrer on la Garnatxa blanca juga un paper fonamental. Una personalitat particular en un vi que, en nas, es vesteix de fruita blanca i albercoc madur amb notes cítriques. En boca trobem un vi amb volum, untuós, lleugerament àcid, refrescant i llarg en boca amb un sabor que ens recorda a la pera de Sant Joan.

DO TERRA ALTA

Entre el riu Ebre i la comarca del Matarranya, les serralades prelitorals de Pàndols, Cavalls i els Ports presideixen un paisatge espectacular típic del mediterrani interior, on es troba la DO Terra Alta. La vinya es conrea en terrasses, sovint naturals, amb diversos pendents (planes i costers) o en bancals. El sòl de cultiu, amb bon drenatge i de profunditat variable, és ric en calcària i molt pobre en matèria orgànica. El clima és mediterrani sec, encara que amb una influència continental forta. Si bé les pluges no són gaire freqüents, cal destacar el paper dels vents dominants: el Sers i les garbinades. La 'mediterraneïtat' del seu terrer, el predomini de les varietats de raïm tradicionals i la importància de la Garnatxa blanca defineixen bé la seva particular personalitat. Tant és així que la DO compta amb un distintiu de garantia específic: el "Terra Alta Garnatxa blanca". Al llarg de 6.000 hectàrees i amb més de 1.400 viticultors inscrits, a Terra Alta s'elaboren blancs, rosats, negres i fins a quatre tipus de vins de licor (mistela blanca, mistela negra, ranci i vi dolç natural).

"TERROIR"

Vinyes situades sobre els 400 metres d'altitud, disposades en "feixes", "bancals" i "pendents", damunt d'un terrer de naturalesa calcari-argilós i sempre molt pobre en matèria orgànica, té una pluviometria que difícilment passa dels 400 ml. per any, que juntament amb les més de 2.000 hores d'insolació durant el cicle vegetatiu i a la influència d'un règim de vents dominats pel Sers i la garbinada, ens trobem amb unes òptimes condicions per tenir un perfecte desenvolupament de les vinyes i una producció de raïm de gran concentració i qualitat.

ELABORACIÓ

Cada varietat d'aquest vi s'ha vermat de forma manual. El desfangat de les primeres fraccions del most a 13 °C té lloc durant 24 hores i la fermentació durant 25 dies a 14 °C. Després té lloc el trasbals i el treball amb les lies fines durant 4 mesos. Cupatge fet a principis de febrer per després clarificar, estabilitzar i filtrar. Vi embotellat el 9 de març de 2016.

CUPATGE

GARNATXA BLANCA	80%
VIOGNIER	20%

NOTES DE TAST

En nas detectem fruita blanca i albercoc madur amb notes cítriques. En boca, trobem un vi amb volum, untuós, lleugera acidesa refrescant i llarg en boca. El sabor ens recorda a la pera de Sant Joan.

MARIDATGE

Vi perfecte per combinar qualsevol tipus de peix i marisc, així com formatges de pasta tova. Magnífic per acompanyar qualsevol recepta de pastes i arròs.

Rendiment **5.500 Kg / Ha**

Terra Alta

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
AGRICULTURA ECOLÒGICA

2018



4 mesos
AMB LES SEVES LIES



de 8°C a 10°C
TEMPERATURA DE SERVEI



13%
GRADUACIÓ ALCOHÒLICA



75 cl.
CONTINGUT AMPOLLA