



Os presentamos un vino tinto joven, fresco y con una acidez muy equilibrada. Elaborado con un cupaje de uvas Trepat (la más representativa de la DO) y Garnacha Tinta. Este cupaje es único entre los que elaboran los diferentes productores de la DO y ha sido una apuesta muy trabajada con el enólogo Ricardo Sebastián de la bodega Mas Foraster, que es quien ha elaborado el vino Dotze DO Conca de Barberà.

DO CONCA DE BARBERÀ

Casi 4.200 hectáreas de viñedo en el norte de la provincia de Tarragona, haciendo frontera con Lleida al oeste, y con Montblanc como principal centro vitivinícola. La zona de producción está enclavada en una cuenca o depresión, un marco geoclimático muy especial para el cultivo de la vid. La variedad de uva Trepat representa en este territorio el 90% de la producción mundial, de los que 8.500 hectolitros están avalados por la calificación de la misma DO y en el que sus 22 bodegas elaboran y comercializan una media de 1.200.000 botellas. Las uvas características son el Trepat en los vinos tintos y rosados, y el Macabeo y la Parellada en los vinos blancos y cavas, con baja graduación alcohólica, una ligera acidez y aromas afrutados delicados.

“TERROIR”

La uva procede de viñedos situados en la Sierra de Miramar, a 400 metros de altitud en suelos arcillo-calcáreos. Son viñedos plantados hace 35 años en vaso y encarados al suroeste, lo que hace que tengan más sol a partir del mediodía. Es una zona no muy cálida, pero con mucho contraste térmico entre el día y la noche. Todo esto hace que la uva madure lentamente, manteniendo una buena acidez, que nos aporta mucha frescura.

ELABORACIÓN

Maceración en frío (10 °C) durante una semana para extraer todo el potencial aromático de las pieles. Fermentación alcohólica con levaduras endógenas a 20 °C durante 14 días con dos remontados diarios de máximo 5 minutos cada uno (siempre con oxigenación). Posterior descube y separación del 100% de la parte de prensa. Fermentación maloláctica espontánea y proceso de clarificación por decantación (frío natural). Crianza de 5 meses en depósitos inoxidables.

CUPATGE



NOTAS DE CATA

Goloso, elegante y expresivo con notas de fruta roja. Largo y persistente en boca, con un final especiado, transitorio de laurel y almendra hacia pimienta blanca. En nariz mantiene las mismas características. Color cereza con ribete rubí, intensidad media-baja y lágrima pequeña.

MARIDAJE

El equilibrado cupaje de este vino lo hace un excelente aliado tanto para carnes blancas y pastas, como para arroz, pescado azul, embutidos y quesos cremosos.

 **5 meses**
EN LIAS

 **de 14°C a 16°C**
TEMPERATURA DE SERVICIO

 **13%**
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA

 **75 cl.**
CONTENIDO BOTELLA

Conca de Barberà

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

2015

