



Vino tinto joven ecológico, vendimiado manualmente y fermentado en depósitos inoxidables, con uvas características del territorio (único lugar en España donde se cultiva el Picapoll). Vino con personalidad, suave y de excelente calidad. El cupaje escogido para este vino está hecho con Merlot, Garnacha Tinta y Picapoll Negro. Nuestro vino DOTZE DO Pla de Bages, ha sido elaborado y dirigido por Josep M. Claret, de la Bodega El Molí (Collbaix).

DO PLA DE BAGES

Una extensión de unas 500 hectáreas de fincas en la comarca del Bages (Barcelona) con las poblaciones de Artés y Manresa como principales núcleos de producción vitivinícola. Las uvas más representativas son el Picapoll, el Macabeo y el Chardonnay en vinos blancos. En cuanto a vinos tintos, se están recuperando las variedades autóctonas que son el Picapoll negro, el Sumoll y el Mandó. Las otras variedades que se cultivan son el Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Garnacha tinta, Tempranillo y Syrah. En la DO hay unos 100 viticultores y 10 bodegas que elaboran una media anual de unos 1,2 millones de botellas que se consumen en un 85% en el mercado nacional.

“TERROIR”

La uva procede de viñedos situados entre Manresa y Rajadell, bajo el cerro de Collbaix y ante la sierra de Montserrat en un terreno franco-arcilloso. El excepcional microclima de la comarca permite el cultivo de viñedos y olivos ya que se encuentra bajo la influencia del mar Mediterráneo, tapada por la sierra de Montserrat y tocada por los vientos del norte que vienen del Pre-Pirineo. Esta situación origina importantes cambios de temperatura entre el día y la noche. El Pla de Bages disfruta de un clima mediterráneo de montaña, con lluvias escasas y una oscilación térmica anual bastante acusada.

ELABORACIÓN

Vendimia manual en cajas de 20 Kg. y selección de los racimos sobre la mesa de selección. Maceración pelicular en prensa durante 12 horas. Fermentación alcohólica a 14 °C durante 22 días. Clarificación con caseinato y bentonita. Crianza de 6 meses en depósitos inoxidables y de 2 meses en botella antes de salir al mercado. Estabilizado por frío y filtración ligera por lo tanto pueden aparecer precipitados en el fondo de la botella.

CUPATGE

MERLOT	48%
GARNACHA TINTA	36%
PICAPOLL NEGRO	16%

NOTAS DE CATA

Vino con buena estructura en boca, expresivo, con taninos redondos y amables, entrada golosa de cereza y final elegante de cacao. En nariz, aromas de cereza, cacao, piel de naranja, almendra verde y toques de anís estrellado, “toffee” y vainilla. Color rubí con intensidad media.

MARIDAJE

Rabo de buey al chocolate, pato a la naranja, sepia con albóndigas.



6 meses
CRIANZA EN BARRICA



de 16°C a 18°C
TEMPERATURA DE SERVICIO



14,2%
GRADUACIÓN ALCOHÓLICA



75 cl.
CONTENIDO BOTELLA

Pla de Bages

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
AGRICULTURA ECOLÒGICA

2015

