

DOMENIO WINES

by Cellers Domenys

FITXA TÈCNICA



ÀNIMA NUA Cor Viu

- Blanc - Orgànic / Eco

TIPUS DE VI	Blanc
ANYADA	2019
D. O.	D.O. Conca de Barberà
VARIETATS	Macabeu i Parellada
CRIANÇA	5 mesos sobre lies
PRESENTACIÓ	Borgonya 75cl.
GRAU ALC.	13,5% vol.
ACIDESA TOTAL	5,24 g/l.
AL.LÈRGENS	Conté Sulfits / Apte per a vegans

ELABORACIÓ - VINIFICACIÓ

És el fruit de la nostra adaptació i aclimatació a un entorn sostenible per oferir-vos aquest vi d'origen franc i sincer. Collita procedent de vinyes Certificades ECOLOGIQUES de la zona de Conca de Barberà (Tarragona). Elaborat amb 2 varietats de raïm blanc, procedents de vinyes/parcel·les en vas i espatllera, d'edats compreses entre 20 i 35 anys a una alçada aproximada de 450 mts. s/nivell del mar, plantades en sol calcari rodejat de Serralades amb contrastos tèrmics accentuats, resultat de la barreja de climes mediterrani i continental. Maceració pel·licular i fermentació alcohòlica separada per varietats a temperatura baixa i controlada. Posterior criança sobre lies durant 5 mesos en dipòsit d'acer inoxidable. Aquests vins poden presentar alguna precipitació ja que no han estat clarificats ni estabilitzats abans de l'embotellada.

DESCRIPCIÓ I RECOMANACIONS DEL NOSTRE ENÒLEG

TAST Vista Color groc brillant de reflexes verdosos.

Nas Complex, rodó i atractiu, on destaquen notes de fruita madura de polpa blanca (poma i pera) i d'os (préssec i nectarina), sobre un rere-fons d'essències amb records a anisats i especiats. Aromàticament subtil i delicat.

En boca Vi elegant d'entrada amable i divers amb pas per boca equilibrat i estructurat, càlid i greixós, característiques procedents del temps de criança sobre lies. Aromàticament ric, de sensacions a fruites blanques madures i connotacions d'herbes i balsàmics.

ACOMPANYAMENT Formatges, pastes elaborades, peixos a la brasa o forn, carns blanques.

TEMPERATURA DE CONSUM Recomanem entre 8°C i 10°C.



CELLERS DOMENYS

1917

