

FITXA TÈCNICA



DOMENIO Ull de Llebre - Negre -



TIPUS DE VI	Negre
ANYADA	2016
D. O.	D.O. Conca de Barberà
VARIETATS	100% Ull de Llebre
CRIANÇA	8 a 10 mesos bota de roure
PRESENTACIÓ	Borgonya 75cl.
GRAU ALC.	12,5% vol.
ACIDESA TOTAL	5,77 g/l.
pH	3,66
AL.LÈRGENS	Conté Sulfits / Apte per a vegans

TERROIR & ELABORACIÓ

El Terroir i la Vinya.- Elaborat amb una única varietat procedent de la població de Blancafort a la CONCA DE BARBERÀ. Son 2,78 hectàrees de vinyes/parcel·les en vas, d'edats compreses entre 20 i 30 anys amb rendiments entre 5.000 i 6.000 kg/ha., a una alçada de 500 metres sobre el nivell del mar, plantades en sòl argilós rodejat de Serralades amb contrastos tèrmics accentuats, resultat de la combinació i contrast de climes mediterrani i continental.

La Collita i Vinificació.- Collita feta a mà en caixes de 25 kgs. Selecció de cada gra de raïm. Fermentació alcohòlica en dipòsit d'acer inoxidable, seguida de la malolàctica en botes de roure francès (de 3-4 anys i 300 litres) obertes entre 20 i 25 dies. Els remuntats amb la tècnica del "PIGEAGE", trencant/pressionant el barret superior lenta i manualment per aconseguir un contacte homogeni de la pell amb tot el vi i a més a més, una extracció de color i taní més concentrada.

La Criança.- La criança és d'entre 8 i 10 mesos en botes de roure francès (de primer i segon any i 300 litres de capacitat, mesura ideal per aportar notes vegetals i menor influència sobre el vi). Finalment es deixa reposar el vi en ampolla durant 12 mesos més, amb l'objectiu d'integració i harmonització. Aquests vins poden presentar alguna precipitació ja que no han estat clarificats ni estabilitzats abans de ser embotellats. Són vins de producció limitada i només disponibles en anyades concretes.





NOTA DE TAST I PETITS CONSELLS

- Vista** De color vermell picota tirant a negre, brillant i net de capa mitjana-alta.
- Nas** Intensitat de fruita vermella madura com cireres picota alternades amb mores negres. Golós i madur. A mesura que s'obre les notes procedents de la criaçna com els fruits secs, orellanes i torrats van apareixent conformant un grau de complexitat aromàtica molt temptadora.
- Boca** Se'ns presenta una entrada amable i ampla, aromàticament rica que segueix recordant a fruits vermells madurs i llaminers. Pas per boca sedós i estructurat que li proporciona el temps en barrica. Tanins dolços i molt integrats, que contribueixen a formar un vi complex i amb personalitat. De retro-nasal afruitada, floral i torrada, ben expressiva i amb final persistent.

ACOMPANYAMENT Formatges semi-curats i curats, embotits, pernil Ibèric, caça, carns blanques i vermelles. Brases i estofats de carn.

TEMPERATURA DE CONSUM Al gust del consumidor, tot i que depenent de l'estació de l'any, recomanem entre 12°C i 14°C.

"DOMENIO" VINS DE TERRER AMB CARÀCTER PROPI - ULL DE LLEBRE

La gama "DOMENIO" representa l'aposta de DOMENIO WINES by Cellers Domenys pel territori elaborats amb varietats històriques. En solitari, sense cupatges, cada vi desgrana l'essència i el caràcter varietal.

La varietat "ULL DE LLEBRE" en aquest cas provinent de la CONCA DE BARBERÀ deu el seu nom a la forma del gra que en recorda a la forma dels ulls d'una llebre. Ull de Llebre és sinònim de Tempranillo, Cencibel, Tinta de Toro, etc., és la varietat negra més estesa a Espanya. Varietat vigorosa de brotada i maduració primerenca, De baies mitjanes i arrodonides. Compactes de pell gruixuda i color intens blavós (carregat de tanins i antocians). Poc sensible a les gelades, la sequera i el vent són grans enemics, igual que el mildiu i l'oidi. Prefereix tant de sol com sigui possible. Resulta exitosa en vins rosats i negres. Els negres s'obtenen tànnics i moderadament alcohòlics, adients per envelliment en bota.

