



DOMENIO  **WINES**

by Cellers Domenys

FITXA TÈCNICA



DOMENIO Trepat - DOLÇ **- Negre -**

TIPUS DE VI	Negre
ANYADA	2016
ZONA	Àrea - Conca de Barberà
VARIETATS	100% Trepat
CRIANÇA	12 mesos bota de roure
PRESENTACIÓ	50cl.
GRAU ALC.	12,5% vol.
ACIDESA TOTAL	3,91 g/l.
AL.LÈRGENS	Conté Sulfits / Apte per a vegans

ELABORACIÓ - VINIFICACIÓ

El Terroir i la Vinya.- Elaborat amb varietat autòctona de la CONCA DE BARBERÀ, procedent de vinyes/parcel·les en vas, d'edats compreses entre 30 i 70 anys a una alçada aproximada de 500 metres sobre el nivell del mar, plantades en sòl calcari rodejat de Serralades amb contrastos tèrmics accentuats, resultat de la combinació i contrast de climes mediterrani i continental.

La Collita i Vinificació.- Verema tardana. Collita feta a mà en caixes de 25 kg, a 11/12° alc. per deshidratar fins arribar als 20°alc. Per aconseguir deshidratar el raïm, es procedeix a un assecat del raïm junt amb rapa sobre carros de safates de canyís entre 1,5 i 2 mesos. Alternant la llum i calor directa del sol durant el dia i per la nit es guarda a dins del Celler. Un cop assolit el grau desitjat, es procedeix a la fermentació alcohòlica i malolàctica en botes de roure francès de 300 litres obertes, on el llevat atura la seva acció als 15°Alc. deixant 5 graus en forma natural de sucre residual (aprox. 70/80 grams). Els remuntats manuals es fan amb la tècnica del "PILLAGE", trencant/pressionant el barret superior lenta i manualment per aconseguir d'una banda un contacte homogeni de la pell amb tot el vi i de l'altre, una extracció de color i taní més concentrada.

La Criança.- La criança és d'entre 12 i 14 mesos en botes de roure francès velles de 300 litres de capacitat d'entre 5 i 10 anys. 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.



CELLERS DOMENYS

1917





NOTA DE TAST I PETITS CONSELLS

- Vista** Vermell picota robí, brillant i net de capa mitjana i amb rivet ataronjat.
- Nas** Elegant, expressiu i complex. Aromàticament molt ric i intens. Destaquen fruites del bosc madures com groselles i nabius en compota, passes i regalèssia, un rere-fons d'herbes aromàtiques amb notes torrefactes i fruits secs. De final lleugerament licorós.
- Boca** Vi elegant d'alta complexitat. Delicadament aromàtic d'àmplia gama de matisos. De cos mig i equilibri ideal entre dolçor i acidesa durant tot el recorregut, graduació integrada aportant amplitud i melositat, fent-lo llaminer. Final llarg de constant evolució i bona persistència. Convida a repetir.

ACOMPANYAMENT Formatges cremosos, curats i semi-curats, patés d'ànec i Confits. Xocolata negra i postres poc dolços.

TEMPERATURA DE CONSUM Al gust del consumidor, tot i que recomanem entre 10°C i 12°C.

"DOMENIO" VINS DE TERRER AMB CARÀCTER PROPI - EL TREPAT DOLÇ

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 "TREPAT" és reconeguda com autòctona de la CONCA DE BARBERÀ. Varietat vigorosa de brotada primerenca i maduració tardana, De baies grans, arrodonides i compactes de pell fina i delicada. Ideal per a vins rosats i negres, afruitats de cos lleuger amb bona acidesa i graduació alcohòlica mitjana. Sensible a les gelades, tem la sequera i on millor s'expressa és en sòls frescos.

El vi NATURALMENT DOLÇ TREPAT, no ha estat enriquit ni amb sucre ni amb alcohol vínic afegit, és una diferència a tenir en compte amb els VINS DOLÇ NATURALS, on si que s'afegeix sucre en format de most a la fermentació per endolcir.

