

# DOMENIO WINES

by Cellers Domenys

## FICHA TÉCNICA



 **Catalunya**  
DENOMINACIÓ D'ORIGEN

### **DOMENIO - Sumoi Negre** **- Tinto -**

TIPO DE VINO	Tinto
AÑADA	<b>2016</b>
D. O.	D.O. Catalunya
VARIEDADES	100% Sumoi negre
CRIANZA	8 a 10 meses bota de roble
PRESENTACIÓN	Borgoña 75cl.
GRADO ALC.	13% vol.
ACIDEZ TOTAL	6,79 g/l.
pH	3,1
AZÚCAR RES.	<2 g/l.
ALERGENOS	Contiene Sulfitos / Apto veganos

## TERROIR & ELABORACIÓN

**"Terroir" y Viña.** - Variedad Catalana recuperada, procedente de nuestras viñas en vaso del -Alt Camp (Rodonyà). 1,86 hectáreas de edades comprendidas entre 20 y 50 años con rendimientos entre 2.000 y 6.000 kgs./hect. a una altura de 300 mts. s/nivel del mar, plantadas en suelo franco-argiloso, rodeado de cordilleras montañosas con contrastes térmicos acentuados, resultado de la combinación y contraste de climas mediterráneo y continental.

**Cosecha y Vinificación.** - Cosecha a mano en cajas de 25 kgs. Selección de cada grano del racimo. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inox, seguida de la maloláctica en botas de roble francés abiertas (de 3-4 años y 300 litros) entre 20 y 25 días. Remontados con técnica del "PIGEAGE", rompiendo/presionando el sombrero superior lenta y manualmente para conseguir un contacto homogéneo de la piel con todo el vino, al mismo tiempo que una extracción de color y tanino más concentrada.

**La Crianza.** - La crianza es de entre 8 y 10 meses en botas de roble francés (de primero y segundo año) y 300 litros de capacidad, medida ideal para aportar notas vegetales y menor influencia sobre el vino. Finalmente, se deja reposar el vino en botella durante 12 meses más con el objetivo de que se integre y armonice. Estos vinos pueden presentar alguna precipitación dado que no han estado clarificados ni estabilizados antes de su embotellado. Son vinos de producción limitada y solamente disponibles en añadas concretas.



CELLERS DOMENYS

1917





# DOMENIO WINES

*by Cellers Domenys*

## NOTA DE CATA & RECOMENDACIONES

**Vista** De color rojo rubí intenso, brillante y limpio de capa media y lágrima importante.

**Nariz** Aromas donde destacan frutas rojas y negras como grosellas, frambuesas, ciruelas y algarrobas, para más tarde, sorprendernos con toques balsámicos, bien frescos, que recuerdan a sotobosque, regaliz y especias, acabando con una ligera influencia licorosa.

**Boca** Vino complejo, amplio, y aromático. Ligero, de cuerpo medio con taninos vivos e integrados. Marcada presencia de una acidez que aporta frescor, y también una punta astringente característica de la SUMOI NEGRE. Final largo de constante evolución y buena persistencia. Carácter propio y personal, con un punto rústico y salvaje.

**MARIDAJES** Quesos curados, embutidos, jamón ibérico, aves y caza, carnes blancas y rojas. También con estofados de legumbres.

**TEMPERATURA DE CONSUMO** Al gusto del consumidor, aunque dependiendo de la estación del año, recomendamos entre 12°C y 14°C.

## "DOMENIO" VINOS de TERRUÑO con CARÁCTER PROPIO - SUMOI NEGRE

La gama "DOMENIO" representa la apuesta de -DOMENIO WINES by Cellers Domenys- por el territorio, elaborados con variedades históricas. En solitario, sin mezclas ni "coupages", cada vino desgrana la esencia y el carácter varietal.

La variedad "SUMOI NEGRE" es autóctona de la región de Cataluña con un total de hectáreas plantadas, hoy en día, sobre las 200 Hect. Hace un par de siglos (pre-filoxera), era la variedad más extendida en Cataluña, resultando en vinos duros, tánicos, con alto grado alcohólico y excesivamente corpulentos, ideales para mezclas con otras variedades. Posteriormente, perdió prestigio en favor de otras variedades más populares y conocidas de origen francés.

Es una variedad de bajo rendimiento y vinificación compleja. Necesita un clima mediterráneo cálido para conseguir una buena maduración. De pH muy bajo, le cuesta hacer la maloláctica, que a veces, se puede alargar incluso hasta el momento de hacer la crianza del vino, por eso, goza de una muy buena acidez. Es una variedad de poco color, bien tánica, de amargor notable y una astringencia importante. En resumen, es austera y rústica. A nivel de adaptación, tolera perfectamente la sequía y agradece las altas temperaturas. Una peculiaridad muy interesante, es que, las bayas adoptan 3 posibles formas: elíptica corta, elíptica larga y esférica. Dependerá de la medida del grano.



CELLERS DOMENYS

1917

