

DOMENIO WINES

by Cellers Domenys

FICHA TECNICA



ÀNIMA NUA Cor Viu

- Blanc - **Organico / Eco**

TIPO DE VINO	Blanco
AÑADA	2019
D. O.	D.O. Conca de Barberà
VARIETADES	Macabeo y Parellada
CRIANZA	5 meses sobre lias
PRESENTACIÓN	Borgoña 75cl.
GRADO ALC.	13% vol.
ACIDEZ TOTAL	5,24 g/l.
ALÉRGENOS	Contiene Sulfitos / Apto veganos

ELABORACIÓN - VINIFICACIÓN

Es el fruto de nuestra adaptación y aclimatación a un entorno sostenible para ofreceros este vino de origen franco y sincero. Cosecha procedente de viñas certificadas ECOLÓGICAS de la zona de Conca de Barberà (Tarragona). Elaborado con 2 variedades de uva blanca, procedentes de viñas/parcelas en vaso y espaldera, de edades entre 20 y 35 años a una altitud aproximada de 450 mts. s/nivel del mar, plantadas en suelo argiloso rodeado cordilleras con contrastes térmicos acentuados, resultado del encuentro entre clima mediterráneo y continental. Maceración pelicular y fermentación alcohólica separada por variedades a temperatura baja y controlada. Posterior crianza sobre lias durante 5 meses en depósito de acero inoxidable. Estos vinos pueden presentar alguna precipitación ya que no han estado clarificados ni estabilizados antes de la embotellada.

DESCRIPCIÓN Y RECOMENDACIONES DE NUESTRO ENÓLOGO

CATA Vista Color amarillo brillante con reflejos verdosos.

Nariz Complejo, redondo i atractivo, destacan notas de fruta madura de pulpa blanca (manzana y pera) i de hueso (melocotón y nectarina), sobre un trasfondo de esencias que recuerdan a anisados y especias. Aromáticamente sutil i delicado.

En boca Vino elegante de entrada amable, de paso por boca equilibrado y estructurado, cálido y graso, características procedentes de la crianza sobre lias. Aromáticamente rico, frutas blancas maduras i connotaciones de hierbas y balsámicos.

ACOMPAÑAMIENTO Quesos, pastas elaboradas, pescados a la brasa o al horno, carnes blancas.

TEMPERATURA DE CONSUMO recomendado entre 8°C i 10°C.



CELLERS DOMENYS

1917

