

DOMENIO WINES

by Cellers Domenys

FICHA TÉCNICA



ÀNIMA NUA Cor Viu

- Tinto - **Organico / Eco**

TIPO DE VINO	Tinto
AÑADA	2019
D. O.	D.O. Conca de Barberà
VARIETADES	Ull de llebre
CRIANZA	5 meses sobre lias
PRESENTACIÓN	Borgoña 75cl.
GRADO ALC.	13,5% vol.
ACIDEZ TOTAL	5,47 g/l.
ALÉRGENOS	Contiene Sulfitos / Apto veganos

ELABORACIÓ - VINIFICACIÓ

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 variedad de uva tinta, procedente 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 rodeadas de cordilleras con contrastes térmicos acentuados, resultado del encuentro entre clima mediterráneo y continental. Maceración y fermentación alcohólica a temperatura controlada (16-°18°C). Frecuentes remontados del mosto/vino durante la fermentación i posterior sangrado a los 10 días. Seguidamente, inicio del proceso de fermentación maloláctica en depósitos de 'acero inoxidable a temperatura controlada (max 20°C). Finalmente, antes de ser embotellado, se mantiene un tiempo en los depósitos de acero inox sobre lias. Estos vinos pueden presentar alguna precipitación ya que no han estado clarificados ni estabilizados antes de la embotellada.

DESCRIPCIÓ I RECOMANACIONS DEL NOSTRE ENÒLEG

TAST Vista Rojo intenso color púrpura, brillante y límpido de capa media-alta i con ribete de tonalidad granate.

Nariz Expresivo y complejo. Aromáticamente rico e intenso. Destacan frutas del bosque como grosellas i arándanos, sobre un trasfondo de notas más maduras i especiadas.

En boca elegante y complejo. Delicadamente aromático con amplia gama de matices. Cuerpo medio con paso por boca franco, equilibrado y profundo. Carácter propio de taninos marcados e integrados, que expresan el clima y terruño de la Conca. Final largo de constante evolución i buena persistencia.

ACOMPAÑAMIENTO Quesos semicurados, embutidos, Ibéricos, caza, carnes rojas, guisados de carne e, incluso, con legumbres cocidas.

TEMPERATURA DE CONSUMO recomendamos entre 12°C i 14°C.



CELLERS DOMENYS

1917

