

# DOMENIO WINES

by Cellers Domenys

## FITXA TÈCNICA



### DOMENIO - Trepat

- Negre -

TIPUS DE VI	Negre
ANYADA	<b>2016</b>
D. O.	D.O. Conca de Barberà
VARIETATS	100% Trepat
CRIANÇA	8 a 10 mesos bota de roure
PRESENTACIÓ	Borgonya 75cl.
GRAU ALC.	12,5% vol.
ACIDESA TOTAL	5,98 g/l.
pH	3,38
SUCRE RES.	<2 g/l.
AL.LÈRGENS	Conté Sulfits / Apte per a vegans

## TERROIR & ELABORACIÓ

**El Terroir i la Vinya.**- La varietat autòctona de la CONCA DE BARBERÀ, concretament de les poblacions de Pira i Blancafort. El Trepat, procedent de 4,69 hectàrees de vinya en vas, dividides en diferents parcel·les, d'edats compreses entre 20 i 40 anys, de rendiments entre 2.000 i 7.000 kgs./hect. a una alçada de 500 mts. s/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 demés, una extracció de color i taní més concentrada.

**La Criança.**- La cria es 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.



CELLERS DOMENYS

1917



# DOMENIO WINES

*by Cellers Domenys*

## NOTA DE TAST I PETITS CONSELLS

**Vista** De color vermell-grana intens, brillant i net de capa mitjana i llàgrima constant.

**Nas** Expressiu i complex. Aromàticament molt ric i intens. Destaquen fruites del bosc com groselles i nabius al mateix temps que notes cítriques com la pell de taronja, mandarina i mango. Tot plegat sobre un rerefons de romaní, eucaliptus i espècies com el pebre vermell.

**Boca** Vi elegant d'alta complexitat. Presenta una entrada seca i ampla, delicadament aromàtic. De cos mig amb pas per boca franc, equilibrat i ric d'acidesa marcada. Caràcter propi amb tanins marcats i ben integrats que expressen el clima i terreny de la Conca. Final llarg de constant evolució i bona persistència.

**ACOMPANYAMENT** Formatges semi-curats, embotits, pernil Ibèric, caça, carns blanques i vermelles, fins i tot, amb estofats de llegums.

**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 - TREPAT

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. Sensible a les gelades, tem la sequera i on millor s'expressa és en sòls frescos. És una de les 4 varietats negres autoritzades per la producció del Cava Rosat. Ideal per a vins rosats i negres, frescos i afruitats de cos lleuger amb bona acidesa i graduació alcohòlica mitjana..



CELLERS DOMENYS

1917

