

FICHA TÉCNICA



DOMENIO - Trepato - Tinto -

TIPO DE VINO	Tinto
AÑADA	2016
D. O.	D.O. Conca de Barberà
VARIETADES	100% Trepato
CRIANZA	8 a 10 meses bota de roble
PRESENTACIÓN	Borgoña 75cl.
GRADO ALC.	12,5% vol.
ACIDEZ TOTAL	5,98 g/l.
pH	3,38
AZÚCAR RES.	<2 g/l.
ALERGENOS	Contiene Sulfitos / Apto veganos

TERROIR & ELABORACIÓN

El Terroir y la Viña.- Variedad autóctona de la CONCA DE BARBERÀ, concretamente de las poblaciones de Pira y Blancafort. El Trepato, procede de 4,69 hectáreas de viña en vaso, divididas en diferentes parcelas, de edades comprendidas entre 20 y 40 años, de rendimientos entre 2.000 y 7.000 kgs./hect. a una altura de 500 mts. s/nivel del mar, plantadas en suelo argiloso rodeado de cordilleras de 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.





DOMENIO WINES

by Cellers Domenys

NOTA DE CATA & RECOMENDACIONES

Vista De color rojo-grana intenso, brillante y nítido, de capa media-baja con lágrima marcada y constante.

Nariz Expresivo y complejo. Aromáticamente rico e intenso. Destacan frutas del bosque como grosellas y arándanos al mismo tiempo que notas cítricas como piel de naranja, mandarina y notas tropicales de mango. Todo ello sobre un trasfondo de romero, eucalipto y especias como pimienta roja.

Boca Vino elegante de alta complejidad. Presenta una entrada amplia y seca, aromáticamente muy sutil, de cuerpo medio con paso por boca franco, equilibrado y de acidez marcada. Carácter propio, con taninos marcados y bien integrados que expresan el clima y terruño de la Conca de Barberà. Final largo de constante evolución y buena persistencia.

MARIDAJES Quesos curados, embutidos, jamón ibérico, aves y caza, carnes blancas y rojas. También con mayoría de verduras a la brasa.

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 - TREPAT

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 "TREPAT" es reconocida como autóctona de la CONCA DE BARBERÀ. Variedad vigorosa de brotación temprana y maduración tardía. De bayas grandes, redondeadas y compactas de piel fina y delicada. Sensible a las heladas, teme la sequía y donde más a gusto se expresa es en terruños frescos. Es una de las 4 variedades tintas autorizadas para la producción del Cava Rosado. Interesante para vinos rosados y tintos, que los hace frescos, afrutados, ligeros de buena acidez con una graduación media.



CELLERS DOMENYS

1917

