



DOMENIO WINES

by Cellers Domenys

## FICHA TÉCNICA



### DOMENIO - Ull de Llebre - Tinto -

TIPO DE VINO	Tinto
AÑADA	2016
D. O.	D.O. Conca de Barberà
VARIEDADES	100% Ull de Llebre
CRIANZA	8 a 10 meses bota de roble
PRESENTACIÓN	Borgoña 75cl.
GRADO ALC.	12,5% vol.
ACIDEZ TOTAL	5,77 g/l.
AZÚCAR RES.	<2 g/l.
pH	3,66
ALERGENOS	Contiene Sulfitos / Apto veganos

## TERROIR & ELABORACIÓN

**El Terroir y la Viña.** - Elaborado con una única variedad procedente de la población de Blancafort en la CONCA DE BARBERÀ. Son 2,78 hectáreas de viñas/parcelas en vaso, de edades comprendidas entre 20 y 30 años con rendimientos de entre 5.000 y 6.000 kgs./hect. a una altura de 500 mts. s/nivel del mar, plantadas en suelo argiloso rodeado de cordilleras 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.

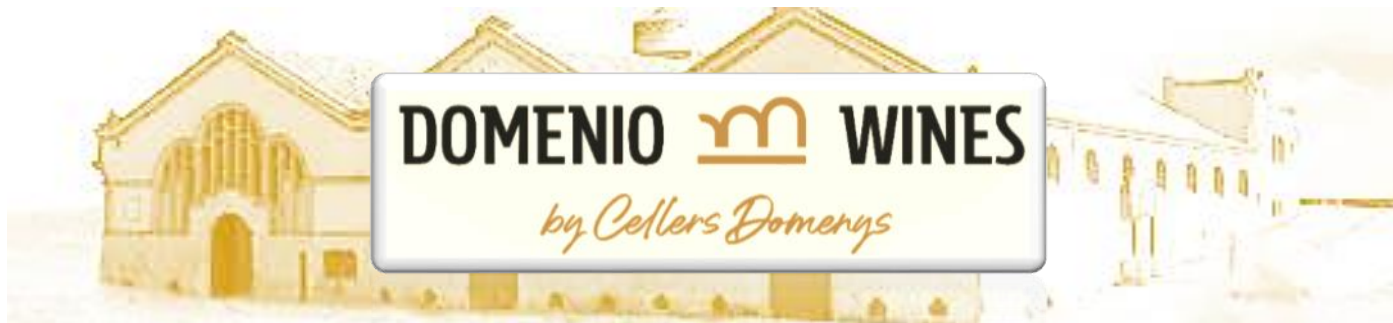
**La Crianza.** - La crianza es de entre 8 y 10 meses en botas de roble francés (de primero y segundo año y 300 litros de capacidad, medida ideal para aportar notas vegetales y menor influencia sobre el vino. Finalmente, se deja reposar el vino en botella durante 12 meses más con el objetivo de que se 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





## NOTA DE CATA & RECOMENDACIONES

- Vista** De color rojo picota tirando a negro, brillante y límpido de capa media-alta.
- Nariz** Intensidad de fruta roja madura como cerezas picota alternadas con moras negras. Goloso y maduro. A medida que se va abriendo, las notas procedentes de la crianza como los frutos secos, orejones y tostados van apareciendo, conformando un grado de complejidad aromática muy interesante.
- Boca** Se presenta con una entrada amable y amplia, aromáticamente rica que recuerda a frutas rojas maduras y golosas. Paso por boca sedoso y estructurado proporcionado por el tiempo en barrica. Taninos dulces, sedosos e integrados que contribuyen a formar un vino complejo y con personalidad. De retro-nasal afrutada, floral y tostada, bien expresiva y de final persistente.

**MARIDAJES** Quesos curados, embutidos, jamón ibérico, aves y caza, carnes blancas y rojas. Brasas y estofados de carne.

**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 - ULL DE LLEBRE

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 "ULL DE LLEBRE" en este caso procede de la CONCA DE BARBERÀ y debe su nombre a la forma del grano que recuerda a los ojos de la liebre. Ull de Llebre es sinónimo de Tempranillo, Cencibel, Tinta de Toro, etc., es la variedad tinta más extendida en España. Variedad vigorosa de brotación y maduración temprana. De bayas medianas y redondeadas, compactas de piel gruesa de color azulado intenso (cargado de taninos y antocianos). Poco sensible a las heladas. La sequía y el viento son grandes enemigos, igual que mildiu y oídio. Prefiere tanto sol como sea posible. Resulta exitosa en vinos rosados y tintos. Los tintos suelen ser tánicos y moderadamente alcohólicos, ideales para envejecimiento en bota.

