

DOMENIO WINES

by Cellers Domenys

FICHA TÉCNICA



DOMENIO - Trepat Dulce - Tinto -

TIPO DE VINO	Vino tinto Naturalmente dulce
AÑADA	2016
ZONA	Conca de Barberà - Tarragona
VARIETADES	100% Trepat
CRIANZA	12 meses bota de roble
PRESENTACIÓN	50cl.
GRADO ALC.	12,5% vol.
AZÚCAR RES.	70 a 80 g/l
ACIDEZ TOTAL	3,91 g/l.
ALERGENOS	Contiene Sulfitos / Apto veganos

TERROIR & ELABORACIÓN

El Terroir y la Viña.- Variedad autóctona de la CONCA DE BARBERÀ, El Trepat, procede de viña / parcelas en vaso, divididas en diferentes parcelas, de edades comprendidas entre 30 y 70 años, 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 tardía hecha a mano en cajas de 25 kgs., a 11/12° alc. para deshidratar hasta llegar a los 20°alc. Para conseguir deshidratar la uva, se procede a un secado de los racimos junto con la rapa encima/sobre carros de bandejas de cañizo durante 1,5 y 2 meses. Alternando la luz y el calor directos del sol durante el día y por la noche se guarda dentro de la bodega. Una vez se consigue el grado deseado, se procede a la fermentación alcohólica y maloláctica en botas abiertas de roble francés de 300 litros, donde las levaduras pararán su acción a los 15°Alc. Dejando así 5 grados en forma natural de azúcar residual (aprox. 70/80 gr). Los remontados son manuales y se ejecutan con la técnica del PIGEAGE, rompiendo y presionando el sombrero superior de forma lenta y manual para poder conseguir el máximo de homogeneidad de la piel con todo el vino, y por otro lado, extraer un color y tanino más concentrados.

La Crianza.- La crianza es de 'entre 12 y 14 meses en botas viejas (entre 5 y 10 años) de 300 litros de de roble francés. Finalmente dejaremos reposar el vino en la botella durante 12 meses más con el objetivo de que se integre y harmonice. 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



DOMENIO WINES

by Cellers Domenys

NOTA DE CATA & RECOMENDACIONES

Vista Rojo picota rubí, brillante y límpido de capa media y de ribete anaranjado.

Nariz Elegante, expresivo y complejo. Aromáticamente muy rico e intenso. Destacan frutas del bosque maduras como grosellas y arándanos en compota, pasas y regaliz, con un trasfondo de hierbas aromáticas con notas torrefactas y frutos secos. De final ligeramente licoroso.

Boca Vino elegante de alta complejidad. Delicadamente aromático de amplia gama de matices. De cuerpo medio y equilibrio ideal entre dulzor y acidez durante todo su recorrido. Graduación integrada aportando amplitud y melosidad, convirtiéndolo en goloso. Final largo de constante evolución y buena persistencia. Gracias a su frescura, invita a repetir.

MARIDAJE Quesos cremosos, curados y semicurados, patés y confit de pato. Chocolate negro y postres poco dulces.

TEMPERATURA DE CONSUMO Al gusto del consumidor, aunque dependiendo de la estación del año, recomendamos entre 10°C y 12°C.

"DOMENIO" VINOS de TERRUÑO con CARÁCTER PROPIO - TREPAT DULCE

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.

El vino NATURALMENTE DULCE TREPAT se obtiene gracias al sol, que convierte la uva en pasa. Con un rendimiento muy bajo (sobre 3 lit. de vino por cada 10 kgs. de uva). El vino está clasificado como NATURALMENTE DULCE (VND), donde el endulzamiento se consigue con las levaduras, azúcares y alcohol propios del mismo vino, sin ningún tipo de encabezado o añadido. La fermentación para sola dado que las levaduras no conseguirán por sí solas convertir todo el azúcar en alcohol.



CELLERS DOMENYS

1917

