

# DOMÈNECH.VIDAL

DES DE 1865



DE NUESTRA PASIÓN, VISIÓN Y TRADICIÓN  
DURANTE MÁS DE 140 AÑOS NACEN LOS VINOS  
DOMÈNECH.VIDAL

*Una íntima expresión de nuestra personalidad  
que honra cinco generaciones de viticultores.*

# MASIA LA.SALA

**2011**

**TEMPRANILLO.**

**CARBENET SAUVIGNON. GARNACHA**

NOMBRE: *Masia La Sala. Tempranillo. Cabernet Sauvignon. Garnacha.*

COSECHA: *2011.*

TIPO VINO: *Tinto.*

VARIETADES: *50% Tempranillo. 45% Cabernet Sauvignon. 5% Garnacha.*

D.O.: *Penedès.*

LOCALIZACIÓN DEL VIÑEDO: *Bajo Penedès y Penedès Central.*

## PRODUCCIÓN

VENDIMIA: *Manual y mecánica. Tempranillo: 2ª semana de septiembre.*

*Cabernet Sauvignon: Finales de septiembre.*

*Garnacha: Principios de septiembre.*

ELABORACIÓN: *Encubado, maceración y fermentación durante 10 días en tanques de acero inoxidable a temperatura controlada de 26-28°C para extraer color, taninos suaves y aromas.*

ENVEJECIMIENTO: *3 meses en roble*

EMBOTELLADO: *Durante todo el 2013.*

BOTELLA: *Bordelesa tradición verde 750 ml.*

## DATOS TÉCNICOS

GRADO ALCÓHOLICO: *14 % Vol.*

AZÚCAR RESIDUAL: *1.0 g/l.*

ACIDEZ TOTAL (H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>): *3.3 g/l.*

PH: *3.60.*

## DEGUSTACIÓN

VISTA: *Tinto color granate con bordes violáceos.*

OLFATO: *Aromas primarios dominando el conjunto. La fruta del bosque recordando que la uva es una baya domina la entrada del vino. Después de agitar la copa aparecen aromas de ciruela y cereza de la Tempranillo y la Cabernet Sauvignon, formando el núcleo del vino.*

*Regaliz y ligeras notas de cacao completan un conjunto armonioso en el que predomina una clara sensación de fruta.*

PALADAR: *En boca, La Sala es una sabia conjunción de acidez estructura i dulzor, dadas por la Tempranillo, Cabernet Sauvignon y Garnacha respectivamente. Tres variedades que se equilibran en su estructura a la vez que dan paso a su aporte aromático progresivamente, hasta quedar un persistente recuerdo de fruta del bosque al final.*

## GASTRONOMÍA

*Recomendado para todo tipo de platos ligeros, tapas, paellas, fideuás, barbacoas y parrilladas. Servir entre 16-17.C.*

## BOTELLA

BORGOÑA HOJA MUERTA

ALTO: *295 ± 1.8 mm.*

ANCHO DIAM.: *80.5 ± 1.5 mm.*

PESO APROX.: *410 gr.*

PESO BOT. LLENA APROX.: *1175 gr.*

CÓDIGO EAN: *8413216114638.*

## C/6 BOT.

PESO CAJA APROX.: *7.26 Kg.*

CAJAS X RELLENO: *21.*

RELLENOS X EUROPALET: *4.*

CAJAS X EUROPALET: *84.*

CÓDIGO EAN: *8413216214635.*

LONGITUD: *25.4 ± 0.5 cm.*

ALTO: *30.5 ± 0.5 cm.*

ANCHO: *17.1 ± 0.5 cm.*

## EUROPALET (800X1200 mm)

ALTO: *Aprox.1375 mm.*

PESO TOTAL APROX.: *637 Kg.*