



ECCOCIVI

~ Sant Martí Vell ~

CAN NOVES

2015

El vi Can Noves negre 2015, és un vi envellit en bótes de roure francès i elaborat amb les varietats merlot i cabernet franc de les vinyes de Can Noves i Ca l'Elsa de Sant Martí Vell, Gironès.

Notes de Tast

Vi negre de color cirera picota amb el rivet de rubí brillant. En nas es perceben aromes a fruits del bosc, és intens i fresc. En boca és fresc i vivaç, de pas sedós, de tanins presents i dolços, amb un post gust llarg.

Vinificació

La verema es fa manualment, amb caixes de 15 kg per tal de mantenir la integritat del raïm. Ràpidament es transporta fins al celler. L'encubat es fa per gravetat i després d'una maceració pre fermentativa de 24-48 hores a baixa temperatura, el most fermenta a temperatura controlada de 23°-25°. Durant la fermentació es realitzen remuntats diaris. El temps total de maceració és de 18-20 dies. El vi madura en bótes de roure francès de 2n-3r any durant 10 mesos. Finalment el vi descansa en ampolla 6 mesos abans de la seva comercialització.

Verema: Setembre - Octubre

Primera Verema: 2014

Maridatge: Carns a la brasa, escalivada, verdures saltejades, carn de caça, rissots, formatges curats.

Tª de servei: 16-17°C



Primer vi amb zero CO2

Paratge de Mont-rodó, 3 · Ctra. Giv-6701 Km. 4

17462 Sant Martí Vell (Girona)

t. +34 872 000 015

info@eccociwine.com

www.eccociwine.com

