



ECCOCIVI

~ Sant Martí Vell ~

Ca l'Elsa 2014



Vino tinto obtenido de viticultura sostenible, cultivado en terreno volcánico de roca basáltica con las variedades Cabernet Sauvignon, Petit Verdot y Cabernet Franc.

Nota de Cata

Vino de color rojo intenso, de capa alta, con un rivete color rubí brillante. Aroma intenso a fruta negra, mora, cereza, confitura fresca, con toques de regaliz y con un fondo balsámico.

En boca se presenta amplio, carnoso, con volumen, los taninos presentes y dulces lo hacen agradable al paso con final largo y persistente.

Vinificación

La vendimia se realiza manualmente y la uva se deposita en cajas de 15 Kgs para mantener su integridad. El encubado es por gravedad y después de una maceración pre-fermentativa de entre 24-48 horas a baja temperatura, el mosto fermentará a una temperatura controlada de 24-26° C.

Durante la fermentación se realizarán remontados diarios y el tiempo total de maceración será de 22-25 días. El vino obtenido por sangrado, envejecerá en barricas de roble francés durante 24 meses. Finalmente el vino permanecerá en botella unos 12 meses antes de su comercialización.

Vendimia: Octubre

Maridaje: Caza mayor, estofados, guisados, ibéricos, chocolate negro.

Temperatura de servicio: 18°C

Grado alcohólico: 14'5% vol.



Primer vino nacional
con certificado:



Medalla Bronze Decanter
Wine Awards 2018

Paratge de Mont-rodó, 3
17462 Sant Martí Vell (Spain)
+34 872 000 015 · info@eccociwine.com
www.eccociwine.com