



# ECCOCIVI

~ Sant Martí Vell ~

## CAN NOVES

### 2015



Vino tinto obtenido de viticultura sostenible, cultivado en terreno volcánico de roca basáltica. Se elabora con las variedades merlot y cabernet franc de las viñas de Can Noves y Ca l'Elsa de Sant Martí Vell.

### Nota de Cata

Vino tinto de color cereza picota con ribete rubí brillante. En nariz se perciben aromas a frutas del bosque, es intenso y fresco. En boca es fresco y vivaz, de paso sedoso, de taninos presentes y dulces, con un post gusto largo.

### Vinificación

La vendimia se realiza manualmente, con cajas de 15 kg para mantener la integridad de la uva. Rápidamente se transporta hasta la bodega. El encubado se realiza por gravedad y después de una maceración pre fermentativa de 24-48 horas a baja temperatura, el mosto fermenta a temperatura controlada de 23º-25º. Durante la fermentación se realizan remuntados diarios. El tiempo total de maceración es de 18-20 días. El vino madura en barricas de roble francés de 2n-3r año durante 10 meses. Finalmente el vino descansa en botella 6 meses hasta su comercialización.

Vendimia: Septiembre - Octubre

Maridaje: Carnes a la brasa, escalivada, verduras salteadas, carne de caza, risotos, quesos cura-



Primer vino nacional con certificado:



Medalla Bronze  
Premis Girovi 2018

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