



# ECCOCIVI

~ Sant Martí Vell ~

## Montrodó Negro 2017



**Vino tinto obtenido de viticultura sostenible y cultivado en terreno volcánico de roca basáltica.**

### Notas de Cata

Vino tinto de capa media, de color cereza picota con ribete violáceo. En nariz se percibe su juventud, aromas a frutos rojos, frutas silvestres y violetas, y a cerezas maceradas en licor. De sutil nota pirazínica, en nariz y retronasal, que refresca y alza el conjunto aromático. En boca es vivaz, de paso rápido y agradable, dejando una sensación placentera y de cierto dulzor.

### Vinificación

La vendimia se realiza manualmente, con cajas de 15 kg para mantener la integridad de la uva. Rápidamente se transporta hasta la bodega.

Tras una maceración prefermentativa en frío de 12-24 horas, el vino fermenta a temperatura controlada entre 22-24°C, realizando remontados diarios. El tiempo de maceración-fermentación será de 12-15 días con el fin de obtener un producto vivo y fresco, preservando el carácter varietal de sus uvas.

Vendimia: Septiembre

Maridaje: Pastas, risotto, carnes a la brasa, verduras salteadas o en la parrilla, escalivada, tapas, setas ..

Temperatura de servicio: 16°C

Grado alcohólico: 13% vol.



Primer vino nacional  
con certificado:

Paratge de Mont-rodó, 3 · Ctra. GIV-6701 Km. 4,2  
17462 Sant Martí Vell (Spain)  
+34 872 000 015 · info@eccociwine.com  
www.eccociwine.com