

CA L'ELSA 2014

Vino tinto de viticultura sostenible, cultivado en la Finca Ca l'Elsa, de terreno volcánico con suelos de roca basáltica situado en el Espacio de Interés Natural de Les Gavarres en Sant Martí Vell (Girona).

Notas 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.

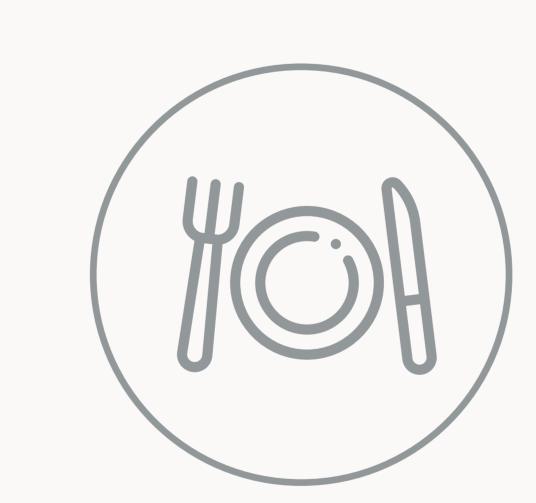
Vinificación

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.

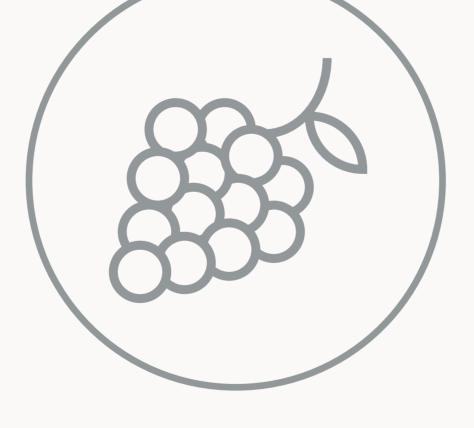


Origen Vino de Les Gavarres (Sant Martí Vell - Girona)



Maridaje

Caza mayor, estofados, guisados, ibéricos, chocolate negro



Variedades

Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc



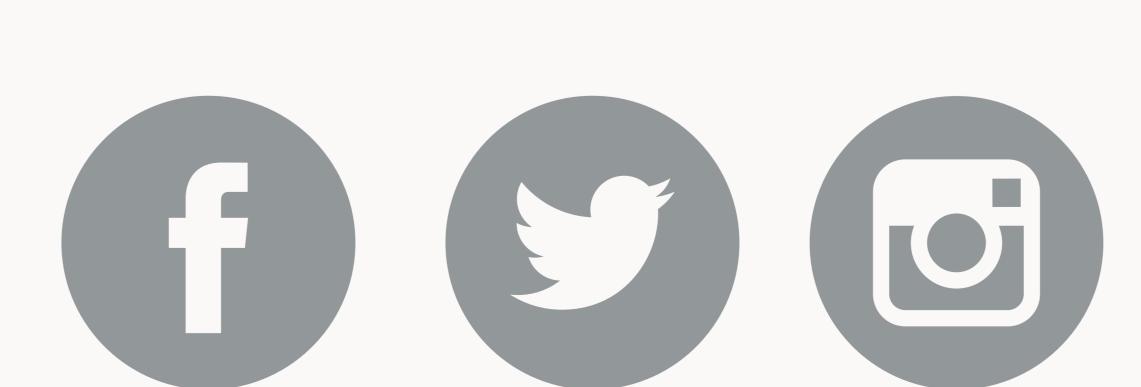
Temperatura de servicio 18°C

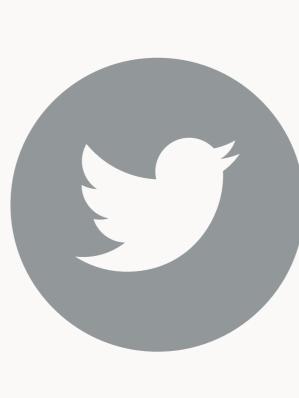


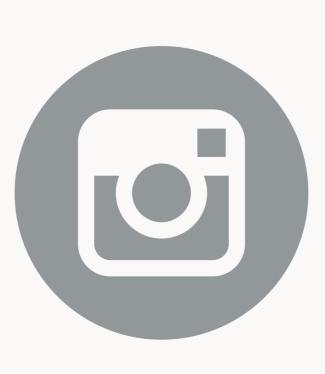
Alcohol 14,5%



Síguenos en:











ECCOCIVI Paratge de Mont-rodó, 3 17462 Sant Martí Vell - Girona

+34 872 000 015 - info@eccociwine.com

