ECCOCIVI

~ Sant Martí Vell ~

CAN NOVES NEGRE 2015

Vino tinto de viticultura sostenible, cultivado en la **Finca Can Noves**, 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 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 postgusto 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 2º-3r año durante 12 meses. Finalmente el vino descansa en botella 6 meses hasta su comercialización.

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

Maridaje
Carnes a la brasa, escalivada, verduras salteadas, carne de caza, risottos, quesos curados

Variedades
Merlot y Cabernet Franc

Temperatura de servicio
16 - 17ºC

Vendimia
Septiembre - Octubre

Alcohol
15%

Síguenos en:

Primer vino nacional con certificado cero CO_2

ECCOCIVI
Paratge de Mont-rodó, 3
17462 Sant Martí Vell - Girona
+34 872 000 015 - info@eccociwine.com