

CAN NOVES BLANC 2018

Vino blanco de viticultura sostenible en el Espacio de Interés Natural de les Gavarres en Sant Martí Vell, cultivado en la **Finca Can Noves** en suelo de pizarra y cantos rodados.

Notas de Cata

Vino blanco limpio y brillante con un color dorado claro y con reflejos verdosos.

Se perciben aromas de vainilla y fruta blanca madura (como pera y melón), fruta de hueso como melocotón y también tiene algunas notas florales.

En la boca es amplio, glicérico y sedoso; se encuentran sabores de fruta blanca madura, almendra tierna y hierbas mediterráneas. Destaca por una acidez alta y un gusto largo acabando con notas de sabores tostados.

Vinificación

La vendimia se hace manualmente en cajas de 15 kg para mantener la integridad de la uva. La uva se transporta rápidamente a la bodega donde una vez despalillada se hace una breve maceración pelicular.

El mosto flor obtenido por gravedad se fermentará entre 15-17°C en depósitos de acero inoxidable.

El vino acabará la fermentación en botas de 600L de roble francés y se mantendrá sobre sus lías en una crianza de 9 meses, realizando un trabajo semanal de "battonage".



Origen

Vino de Les Gavarres (Sant Martí Vell - Girona)



Maridaje

Carnes blancas, pescados al horno, salmón ahumado, risottos, pastas, quesos cremosos



Variedades

Garnacha Blanca y Xarel·lo



Temperatura de servicio

10 - 12°C



Vendimia

Septiembre



Alcohol

14,5% vol.

Síguenos en :



Primer vino nacional
con certificado



ECCOCIVI

Paratge de Mont-rodó, 3

17462 Sant Martí Vell - Girona

+34 872 000 015 - info@eccociwine.com