

## CAN NOVES BLANC 2018

Vi blanc obtingut de viticultura sostenible en l'Espai d'Interès Natural de les Gavarres a Sant Martí Vell, conreat a la **Finca Can Noves** en sòl de pissarra i còdols.

### Notes de Tast

Vi blanc lípid i brillant d'un color daurat clar i amb reflexos verdosos.

En nas es percep vainilla i fruita blanca madura (com pera i meló), fruita d'os com préssec i amb algunes notes florals.

En boca es ampli, glicèric, sedós i es poden trobar sabors fruita blanca madura, ametlla crua i herbes mediterrània. Destaca per la seva bona acidesa i un post gust llarg amb una lleugera nota de torrats.

### Vinificació

La verema es fa manualment en caixes de 15 kg per tal de mantenir la integritat del raïm. El raïm es transporta ràpidament al celler on una vegada desrapat, farà una breu maceració pel·licular.

El most flor obtingut per gravetat es fermentarà entre 15-17°C en dipòsits d'acer inoxidable.

El vi acabarà la fermentació en bótes de 600L de roure francès i es mantindrà sobre les seves lies en una criança de 9 mesos, realitzant-li un treball setmanal de "battonage".



#### Origen

Vi de Les Gavarres (Sant Martí Vell - Girona)



#### Maridatge

Carns blanques, peixos grassos al forn, salmó fumat, risotto, pastes, formatges cremosos



#### Varietats

Garnatxa Blanca i Xarel·lo



#### Temperatura de servei

10 - 12°C



#### Verema

Setembre



#### Alcohol

14,5% vol.

Segueix-nos a :



Primer vi nacional  
amb certificat



ECCOCIVI

Paratge de Mont-rodó, 3

17462 Sant Martí Vell - Girona

+34 872 000 015 - info@eccociwine.com