ECCOCIVI

~ Sant Martí Vell ~

CAN NOVES NEGRE 2015

Vi negre de viticultura sostenible, conreat a la **Finca Can Noves**, de terreny volcànic amb sòls de roca basàltica situat en **l'Espai d'Interès Natural de les Gavarres** en Sant Martí Vell (Girona).

Notes de Tast

Vi negre de color cirera picota amb el rivet de rubí brillant.

En nas es perceben aromes a fruits del bosc, és intens i fresc.

En boca és fresc i vivaç, de pas sedós, de tanins presents i dolços, amb un post gust llarg.

Vinificació

La verema es fa manualment, amb caixes de 15 kg per tal de mantenir la integritat del raïm. Ràpidament es transporta fins al celler. L'encubat es fa per gravetat i després d'una maceració pre fermentativa de 24-48 hores a baixa temperatura, el most fermenta a temperatura controlada de 23°-25°.

Durant la fermentació es realitzen remuntats diàris. El temps total de maceració és de 18-20 dies. El vi madura en bótes de roure francès de 2n-3r any durant 12 mesos. Finalment el vi descansa en ampolla 6 mesos abans de la seva comercialització.

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

Maridatge
Carns a la brasa, escalivada, verdures saltejades, carn de caça , rissotos, formatges curats

Varietats
Merlot i Cabernet Franc

Temperatura de servei
16 - 17°C

Verema
Setembre - Octubre

Alcohol
15%

Segueix-nos a:

Primer vi nacional amb certificat cero CO_2

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