

VI NATURALMENT DOLÇ CA L'ELSA

Vino naturalmente dulce de viticultura sostenible en L'Espai d'Interes Natural de les Gavarres en Sant Martí Vell, proviene de la **Finca Can Noves** en terreno de pizarra y cantos rodados. La vendimia se hace con la uva sobre madurada y con una crianza en sistema de solera.

Notas de Cata

Vino dulce de un color ámbar, nítido y brillante.

En la nariz es generoso con notas de fruta muy madura como lichis, higos y albaricoque, con notas licorosas de brandy y florales de rosas.

En boca es sedoso y voluminoso. Se encuentran sabores de lichis, pan de higo, orejones y notas cítricas. Destaca por una buena acidez, en conjunto es un vino complejo y con una persistencia en boca larga.

Vinificación

La uva se vendimia sobre madurada para obtener una alta concentración de azúcar. La cosecha se hace de forma manual y en cajas de 15 kg para mantener la integridad de la fruta. Una vez en al bodega, la uva se despalilla y con una prensada muy suave se obtiene el mosto flor.

Después de un desfangado de 36 horas el mosto fermenta a temperatura controlada entre 15-17°C en depósitos de acero inoxidable. La fermentación se para en el momento deseado con una bajada de la temperatura.

El vino tiene una crianza en barricas de roble francés en un sistema de solera.



Origen

Vino de les Gavarres
(Sant Martí Vell –
Girona)



Maridaje

Repostería, dulces,
frutos secos, foie,
quesos



Variedades

Petit Manseng



Temperatura de servicio

8 - 10°C



Vendimia

Octubre



Alcohol

16,5% vol.

Síguenos en:



Primera bodega
nacional con
certificación



ECCOCIVI

Paratge de Mont-rodó, 3

17462 Sant Martí Vell – Girona

+34 872 000 015 – info@eccociwine.com