

## VI NATURALMENT DOLÇ CA L'ELSA

Vi naturalment dolç obtingut de viticultura sostenible en L'Espai d'Interès Natural de les Gavarres a Sant Martí Vell, prové de la **Finca Can Noves** en sòl de pissarra i còdols. Verema del raïm sobremadurat i envellit en el sistema de solera.

### Notes de Tast

Vi dolç d'un color ambre, nítid i brillant.

Al nas es generós amb notes de fruita molt madura com litxi, figues i albercoc, licoroses de brandi i florals de roses.

En boca es sedós i voluminós. Es poden trobar sabors de litxi, pa de figues, orellanes i notes cítriques. Destaca per la seva bona acidesa, fent del conjunt un vi complex i de post gust llarg.

### Vinificació

El raïm es verema sobre madurat per tal d'obtenir-ne una alta concentració de sucre. La collita es fa manualment i en caixes de 15 kg per tal de mantenir la integritat del raïm. Un cop al celler, el raïm es derrapat i mitjançant un lleuger premsat s'obté el most flor.

Després d'un desfangat estàtic de 36 hores el most fermenta a temperatura controlada entre 15-17°C en dipòsits d'acer inoxidable. La fermentació s'aturarà en el moment desitjat aplicant una baixada de temperatura.

El vi envellirà en barriques de roure francès en un sistema de solera.



#### Origen

Vi de les Gavarres  
(Sant Martí Vell –  
Girona)



#### Maridatge

Reposteria, dolços, fruits  
secs, foie, formatges  
blaus, cremes de  
formatge



#### Varietats

Petit Manseng



#### Temperatura de servei

8 - 10°C



#### Verema

Octubre



#### Alcohol

16,5% vol.

Segueix-nos a:

Primer celler nacional  
amb certificat



ECCOCIVI

Paratge de Mont-rodó, 3

17462 Sant Martí Vell – Girona

+34 872 000 015 – info@eccociwine.com