

ECCOCIVI

~ Sant Martí Vell ~

MONTRODÓ BLANC 2019

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

Montrodó és el nom d'un antic volcà, situat enmig de la finca. Envoltat de bosc i vinyes, el sòl de les quals està marcat per la pedra basàltica, ric en silicats i ferro, aporta caràcter i singularitat als nostres vins.

Notes de Tast

Un vi blanc daurat, nítid i brillant, amb reflexos verdosos.

En nas destaca la seva aroma intensa a cítrics, poma verda, notes florals, amb subtils notes de fruites d'os i herbes aromàtiques mediterrànies (farigola llimonera, fonoll).

Entrada en boca es ampli, fresc, vivaç i equilibrat, de gran volum i bona acidesa que destaca per una persistència molt agradable en boca.

Vinificació

La verema es fa manualment i amb caixes de 15Kg per mantenir la integritat del raïm. El raïm es transporta ràpidament al celler on una vegada desrapat i aixafat es realitzarà un suau premsatge.

Després d'un desfangat estàtic de 36 hores el most fermenta a temperatura controlada entre 15-17°C durant 20-22 dies.



Origen

Vi de les Gavarres
(Sant Martí Vell – Girona)



Maridatge

Arrossos de mar, marisc i peix, suquet de peix, pastes, carns blanques i gastronomia oriental



Varietats

Chardonnay, Viognier,
Muscat i Xarel.lo



Temperatura de servei

8 - 10°C



Verema

Setembre



Alcohol

13,5% vol.

Segueix-nos a:



Celler amb
certificació



ECCOCIVI

Paratge de Mont-rodó, 3
17462 Sant Martí Vell – Girona

+34 872 000 015 – info@eccociwine.com