



CAN NOVES NEGRE 2016

Vino tinto de viticultura sostenible, cultivado en terreno volcánico con suelos de roca basáltica situado en el **Espacio de Interés Natural de les Gavarres** en Sant Martí Vell (Girona).

Notas de Cata

Vino tinto de color cereza con ribete rubí brillante.

En nariz es intenso, especiado, aromas balsámicas, cedro y mentolado, y frutas del bosque como grosellas negras y moras.

En boca es afrutado y fresco, de paso sedoso, con taninos dulces y elegantes, dejando un postgusto largo.

Vinificación

La vendimia se realiza manualmente, en cajas de 15 kg para mantener la integridad de la uva. Rápidamente se transporta a la bodega. El encubado se realiza por gravedad y después de una maceración prefermentativa a baja temperatura durante 24-48 horas, las uvas fermentan a temperatura controlada entre 23-25°C.

Durante la fermentación se realizan remontados diarios. El tiempo total de maceración es de 18-20 días. El vino madura en barricas de roble francés de 2º-3r año durante 9 meses. Finalmente el vino descansa en botella un periodo mínimo de 6 meses antes de su comercialización.



Origen

Vino de les Gavarres
(Sant Martí Vell – Girona)



Maridaje

Carnes a la brasa/plancha o
guisadas, escalibada, carnes
de caza, risottos, quesos
curados



Variedades

Cabernet Franc, Cabernet
Sauvignon



Temperatura de servicio

16 - 17°C



Vendimia

Septiembre - Octubre



Alcohol

14,5% vol.

Síguenos en:



Bodega con
certificación



ECCOCIVI

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