

MONTRODÓ BLANC 2019

Vino blanco de viticultura sostenible, cultivado en la **Finca de Ca l'Elsa**, de terreno volcánico con suelos de roca basáltica situado en el **Espacio de Interés Natural de les Gavarres** en Sant Martí Vell (Girona).

Montrodó es el nombre de un antiguo volcán, situado en medio de la finca. Rodeado de bosque y viñedos, cuyo suelo está marcado por la piedra basáltica, rico en silicatos y hierro, que aporta carácter y singularidad a nuestros vinos

Notas de Cata

Un vino blanco dorado, nítido y brillante, con reflejos verdosos.

En nariz destaca su aroma intenso a cítricos, manzana verde, sutiles notas florales, frutas de huesos y hierbas aromáticas mediterráneas (tomillo limonero, hinojo)

Entrada en boca es amplio, fresco, vivaz y equilibrado, de volumen envolvente y buena acidez que destaca por una persistencia muy agradable en boca.

Vinificación

La vendimia se hace manualmente y en cajas de 15Kg para mantener la integridad de la uva. La uva se transporta rápidamente a la bodega donde una vez despalillada y estrujada se realizará un suave prensado.

Después de un desfangado estático de 36 horas el mosto fermenta a temperatura controlada entre 15-17°C durante 20-22 días.



Origen

Vino de les Gavarres
(Sant Martí Vell – Girona)



Maridaje

Arroces de mar, marisco y
pescado, pastas, carnes
blancas y gastronomía
oriental



Variedades

Chardonnay, Viognier,
Moscatell y Xarel·lo



Temperatura de servicio

8 - 10°C



Vendimia

Septiembre



Alcohol

13,5% vol.

Síguenos en:



Bodega con
certificación



ECCOCIVI

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