

ECCOCIVI

~ Sant Martí Vell ~

CAN NOVES BLANC

Vino blanco de uva de viticultura sostenible en el **Espai d'Interès Natural de les Gavarres** en Sant Martí Vell (Girona), cultivado en la **Finca Can Noves** de suelo de pizarra y cántaros.

Nota de cata

Vino blanco claro y brillante con reflejos dorados y verdosos.

En nariz, melocotón y cítricos con algunas notas de hinojo y camomila.

En boca, es fresco y sedoso, con gusto a melocotón cítricos y almendras, destacando por su vivacidad, mineralidad y persistència.

Vinificación

La uva es vendimiada a mano, colocada en cajas de 15Kg para mantener la integridad de la misma, transportada rápidamente a la bodega. Después del despalillado se hace una breve maceración pre-fermentativa.

El mosto obtenido por gravedad fermenta a una temperatura que oscila entre 15-17°C en dispositivos de acero inoxidable.

El vino, acaba la fermentación en barricas de 500 y 600 litros de **roble francés**, haciendo una crianza con lías durante nueve meses y un "battonage" semanal.



Origen

Vino de les Gavarres
(Sant Martí Vell – Girona)



Maridage

Pescado y conchas, salmón
aumado, risotto, foie y
quesos cremosos



Variedades de uva

Garnacha blanca y Xarel·lo



Temperatura de servicio

10 - 12°C



Vendimia

Setiembre



Contenido alcohólico

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