

## CAN NOVES NEGRE

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

### Notes de Tast

Vi negre de color cirera amb rivet de robí brillant.

Al nas es intens, especiat, aromes balsàmiques, cedre i mentolat, i fruites del bosc com groselles negres i mores.

En boca és afruitat i fresc, de pas sedós, amb tanins dolços i elegants, deixant un post gust llarg.

### Vinificació

La verema es fa manualment, en caixes de 15Kg per mantenir la integritat del raïm. Ràpidament es transportat fins al celler. L'encubat es fa per gravetat i després d'una maceració prefermentativa a baixa temperatura durant 24-48 hores, el raïm fermenta a temperatura controlada entre 23-25°C. Durant la fermentació es realitzen remuntats diaris. El temps total de maceració és de 18-20 dies.

El vi madura en **bótes de roure francès durant 12 mesos**. El període de cria en ampolla abans de la seva comercialització és d'un mínim de 12 mesos.



#### Origen

Vi de les Gavarres  
(Sant Martí Vell – Girona)



#### Maridatge

Carns a la brasa/planxa o  
guisades, escalivada, carn de  
caça, risottos, formatges  
curats



#### Varietats

Cabernet Franc, Cabernet  
Sauvignon i Petit Verdot



#### Temperatura de servei

16 - 17°C



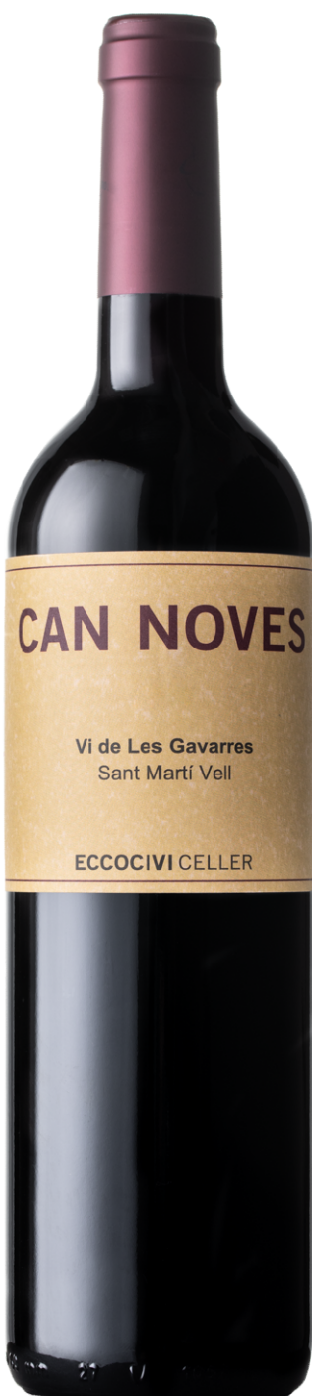
#### Verema

Setembre - Octubre



#### Alcohol

14,5% 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