

# ECCOCIVI

~ Sant Martí Vell ~

## MONTRODÓ BLANC

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 groc llimona.

En nas destaca la seva aroma intensa a fruita blanca (xirimoia), fruita d'os (préssec blanc), i algunes notes cítriques i de poma. Podem percebre subtils notes d'herbes aromàtiques mediterrànies (farigola llimonera i fonoll).

Entrada en boca es fresca, ampla, equilibrada i amb volum. Es percep molta fruita blanca (meló), i fruita d'os (préssec blanc). Té molt bona acidesa i destaca per una persistència molt agradable al paladar.

### 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 15-18 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, Garnatxa Blanca i Viognier



#### 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