

MONTRODÓ NEGRE

Vino tinto 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** a 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, aporta carácter y singularidad a nuestros vinos.

Notas de Cata

Vino tinto de color cereza picota, limpio y brillante con ribete violáceo.

En nariz se perciben aromas a frutos silvestres, grosella, balsámico de eucalipto y cassis que nos aporta un cierto recuerdo a golosinas y caramelo.

La entrada en boca es fresca y ligera. Paso sedoso, con buena acidez y un final muy agradable.

Vinificación

La vendimia se hace manualmente, las uvas se depositan en cajas de 15 kg para mantener su integridad. Rápidamente se transporta hasta la bodega donde son despalilladas y el encubado se hace por gravedad.

Después de una maceración pre-fermentativa en frío de 12-24 horas, el vino fermenta a temperatura controlada entre 24-26°C, realizando remontados diarios.

El tiempo de maceración-fermentación será de 12-15 días con el fin de obtener un vino vivo y fresco, preservando el carácter varietal de sus uvas.



Origen

Vino de les Gavarres (Sant Martí Vell – Girona)



Maridaje

Carnes a la brasa, pasta, risotto, tapas, aperitivos, embutido, verduras salteadas o a la plancha.



Variedades

Merlot, Cabernet Sauvignon y Garnacha Negra



Temperatura de servicio

14 - 16°C



Vendimia

Septiembre - Octubre



Alcohol

14,5% vol.

Síguenos en:



Bodega con
certificado



ECCOCIVI

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