

ECCOCIVI

~ Sant Martí Vell ~

MONTRODÓ NEGRE

Vi negre 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

Vi negre de color cirera picota, net i brillant amb rivet violaci.

En nas es perceben aromes a fruits silvestres, grosella, balsàmic d'eucaliptus i cassis que aporta un cert record a lllaminadura i caramel.

L'entrada en boca és fresca i lleugera. Pas sedós, de bona acidesa i de final molt agradable.

Vinificació

La verema es fa manualment, i el raïm es diposita en caixes de 15Kg per mantenir la seva integritat. Ràpidament es transporta al celler on es desrapat i encubat per gravetat.

Després d'una maceració pre-fermentativa a baixa temperatura de 12-24 hores, el raïm es fermenta a una temperatura controlada entre 24-26°C, realitzant remuntats diaris

El temps de maceració-fermentació serà de 12-15 amb la finalitat d'obtenir un vi fresc i viu, preservant el caràcter varietal dels seus raïms.



Origen

Vi de les Gavarres (Sant Martí Vell – Girona)



Maridatge

Carns a la brassa, pasta, risotto, tapes, aperitius, embotits, verdures saltejades o a la graella



Varietats

Merlot, Cabernet Sauvignon i Garnatxa Negra



Temperatura de servei

14 - 16°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