ECCOCIVI
~ Sant Martí Vell ~

MONTRODÓ ROSAT

Vino rosado 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** en 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 rosado elegante, de un color salmón pálido, claro y brillante.

En nariz es fresco, con notas cítricas, aromas de fresas silvestres y delicadas notas florales a violetas.

En boca es amplio, sabroso y persistente. Evoca fresas silvestres y frutas de hueso, como los nísperos. Tiene muy buena acidez y un postgusto largo e intenso.

Vinificación

La vendimia se hace manualmente, en cajas de 15Kg para mantener la integridad de la uva. Rápidamente se transporta a la bodega.

Después de ser despalillada y estrujada se hace una breve maceración pelicular a baja temperatura, para posteriormente extraer por gravedad el mosto flor. Éste se desfanga de forma estática y fermenta a una temperatura controlada entre 15-17ºC.
Un 20% del volumen ha tenido una crianza en barricas durante 2 meses.

Origen
Vino de les Gavarres
(Sant Martí Vell – Girona)

Maridaje
Fideuà, carnes blancas, quesos, paellas, pescado azul, pastas, verduras salteadas

Variedades
Petit Verdot, Garnacha Negra y Merlot

Temperatura de servicio
8 - 10ºC

Vendimia
Septiembre

Alcohol
13,5% vol.

Síguenos en:

Bodega con certificación cero CO2

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