

MONTRODÓ ROSAT

Vi rosat 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 rosat elegant, d'un color salmó pàl·lid, clar i brillant.

En nas es fresc, amb notes cítriques, aromes de maduixetes silvestres i delicades notes florals a violetes.

En boca és ampli, saborós i persistent. Evoca maduixetes, nabius i fruites d'os, com les nespres. Te molt bona acidesa i un post gust llarg i intens.

Vinificació

La verema es fa manualment i amb caixes de 15Kg per mantenir la integritat del raïm. Ràpidament es transporta fins al celler.

Després de ser desrapat i aixafat es fa una breu maceració pel·licular a baixa temperatura, per a posteriorment extreure per gravetat el most flor. Aquest es desfanga de forma estàtica i fermenta a temperatura controlada entre 15-17°C.

Un 20% del volum total ha tingut una criança en barriques durant 2 mesos.



Origen

Vi de les Gavarres (Sant Martí Vell – Girona)



Maridatge

Fideuà, carns blanques, formatges, rissots, peix blau, pastes, verdures saltejades



Varietats

Petit Verdot, Garnatxa Negra i Merlot



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