

# ECCOCIVI

~ Sant Martí Vell ~

## CA L'ELSA 2014

Vino tinto de viticultura sostenible, cultivado en la **Finca 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).

### Notas de Cata

Vino de color rojo intenso, de capa alta, con un ribete color rubí brillante.

Aroma intenso a fruta negra, mora, cereza, confitura fresca, con toques de regaliz con un fondo balsámico.

En boca se presenta amplio, carnosos, con volumen, los taninos presentes y dulces lo hacen agradable el paso con final largo y persistente.

### Vinificación

La vendimia se realiza manualmente y la uva se deposita en cajas de 15 Kgs para mantener su integridad. El encubado es por gravedad y después de una maceración pre-fermentativa de entre 24-48 horas a baja temperatura, el mosto fermentará a una temperatura controlada de entre 23-26°C.

Durante la fermentación se realizarán remontados diarios y el tiempo total de maceración será de 18-20 días. El vino obtenido por sangrado, envejecerá en barricas de roble francés durante 24 meses. Finalmente el vino descansa en botella un período mínimo de 12 meses antes de su comercialización.



#### Origen

Vino de les Gavarres  
(Sant Martí Vell – Girona)



#### Maridaje

Carnes a la brasa, estofados,  
guisados ibéricos, chocolate  
negro



#### Variedades

Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc, Petit  
Verdot



#### Temperatura de servicio

18°C



#### Vendimia

Octubre



#### Alcohol

14'5% vol.

Síguenos en:



Bodega con  
certificación



**ECCOCIVI**

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

# ECCOCIVI

~ Sant Martí Vell ~

## CA L'ELSA 2015

Vino tinto de viticultura sostenible, cultivado en la **Finca 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).

### Notas de Cata

Vino de color rojo intenso, capa media, cc n un ribete color violáceo.

Aroma intenso a fruta negra madura, ccmo mora y grosella negra, con toques de regaliz y cacao y un fondo balsámico mentolado.

En boca se presenta fresco, amplio, carnosos y con volumen. Nos recuerda a fruta negra madura como grosellas y cerezas en licor. Los taninos están presentes y son dulces con paso agradable y de final largo y persistente.



### Vinificación

La vendimia se realiza manualmente y la uva se deposita en cajas de 15 Kgs para mantener su integridad, y rápidamente se transporta a la bodega. El encubado es por gravedad y después de una maceración pre-fermentativa de entre 24-48 horas a baja temperatura, el mosto fermentará a una temperatura controlada de entre 23-26°C.

Durante la fermentación se realizarán remontados diarios y el tiempo total de maceración será de 18-20 días. El vino obtenido por gravedad, envejecerá en barricas de roble francés durante 19 meses. Finalmente el vino descansa en botella un período mínimo de 12 meses antes de su comercialización.



#### Origen

Vino de les Gavarres  
(Sant Martí Vell – Girona)



#### Maridaje

Carnes a la brasa, estofados,  
guisados, embutidos ibéricos,  
chocolate negro



#### Variedades

Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc



#### Temperatura de servicio

18°C



#### Vendimia

Octubre



#### Alcohol

15% vol.

Síguenos en:



Bodega con  
certificación



**ECCOCIVI**

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

# ECCOCIVI

~ Sant Martí Vell ~

## CA L'ELSA 2016

Vino tinto de uva cultivada en viticultura sostenible dentro del **Espai d'Interés Natural de les Gavarres**, cultivada en suelo volcánico y roca basáltica en la **Finca Ca l'Elsa** en Sant Martí Vell (Girona).

### Notas de Cata

Vino tinto intenso con una capa media-alta y un brillante ribete violeta.

Gran aroma de fruta negra como mora, y grosella negra, con toques de regaliz y un fondo un poco balsámico.

En boca, aparece fresco y con cuerpo. Recuerdos de fruta Madura como grosella negra, y cerezas en licor. Los taninos están presentes, dulces y muy suaves en el paladar, el final es largo y persistente.

### Vinificación

Las uvas vendimiadas a mano son puestas en cajas de 15 kg para mantener así su integridad. Son transportadas rápidamente hasta la bodega donde serán despalilladas y encubadas en el depósito de fermentación por gravedad. Después de una maceración pre fermentativa a baja temperatura entre 24-28 horas, la uva fermenta a temperatura controlada que oscila entre 23-26°C.

Durante la fermentación, se llevan a cabo remontados diariamente. La fermentación tarda unos 18-20 días, el vino obtenido se mueve por gravedad y yace en **barricas de roble francés por 22 meses**. Finalmente, el vino hace un envejecimiento en botella un mínimo de 12 meses antes de ser sacado al mercado.



#### Origen

Vino de les Gavarres  
(Sant Martí Vell – Girona)



#### Variedades de uva

Cabernet Sauvignon,  
Cabernet Franc



#### Vendimia

Octubre



#### Maridaje

Carne de caza, guisos, cazerolas,  
embutidos ibéricos, chocolate  
negro.



#### Temperatura de servicio

18°C



#### Contenido alcohólico

15% vol.

Síguenos en:



Bodega con  
certificación:



**ECCOCIVI**

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