

ECCOCIVI

~ Sant Martí Vell ~

CA L'ELSA 2014

Vi negre de viticultura sostenible, conreat a la Finca Ca l'Elsa, en terreny volcànic amb sòls de roca basàltica i situat en l'**Espai d'Interès Natural de les Gavarres** a Sant Martí Vell (Girona).

Notes de Tast

Vi de color vermell intens, de capa alta, i amb un rivet color rubí brillant.

Al nas es intens a fruita negra, móra, cirera, confitura fresca, amb tocs de regalèssia amb un fons balsàmic.

En boca es presenta ampli, carnós, amb volum, els tanins presents i dolços el fan de pas agradable i de final llarg i persistent.

Vinificació

La verema es fa manualment, en caixes de 15Kg per mantenir la integritat del raïm, i ràpidament es transportat fins al celler. L'encubat es fa per gravetat i després d'una maceració pre-fermentativa a baixa temperatura durant 24-48 hores, el raïm fermenta a temperatura controlada entre 23-26°C.

Durant la fermentació es realitzen remuntats diaris. El temps total de maceració és de 18-20 dies. El vi obtingut pe gravetat madurarà en bótes de roure francès durant 24 mesos. Finalment el vi descansa en ampolla un període mínim de 12 mesos abans de la seva comercialització.



Origen

Vi de les Gavarres
(Sant Martí Vell – Girona)



Maridatge

Carns a la brasa, estofats,
guisats, embotits ibèrics,
xocolata negra



Varietats

Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc, Petit Verdot



Temperatura de servei

18°C



Verema

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

ECCOCIVI

~ Sant Martí Vell ~

CA L'ELSA 2015

Vi negre de viticultura sostenible, conreat a la Finca Ca l'Elsa, en terreny volcànic amb sòls de roca basàltica i situat en l'**Espai d'Interès Natural de les Gavarres** a Sant Martí Vell (Girona).

Notes de Tast

Vi de color vermell intens, de capa mitja, i amb un rivet violaci.

Al nas es intens a fruita negra madura, com móres i groselles negres, amb tocs de regalèssia i cacau i un fons talsàmic mentolat.

En boca es presenta fresc, ampli, carnós i amb volum. Ens recorda a fruita negra madura com groselles i cireres en licors. Els tanins son presents i dolços amb pas agradable i de final llarg i persistent.



Vinificació

La verema es fa manualment, en caixes de 15Kg per mantenir la integritat del raïm, i ràpidament es transportat fins al celler. L'encubat es fa per gravetat i després d'una maceració pre-fermentativa a baixa temperatura durant 24-48 hores, el raïm fermenta a temperatura controlada entre 23-26°C.

Durant la fermentació es realitzen remuntats diaris. El temps total de maceració és de 18-20 dies. El vi obtingut per gravetat madurarà en bótes de roure francès durant 19 mesos. Finalment el vi descansa en ampolla un període mínim de 12 mesos abans de la seva comercialització.



Origen

Vi de les Gavarres
(Sant Martí Vell – Girona)



Maridatge

Carns a la brasa, estofats,
guisats, embotits ibèrics,
xocolata negra



Varietats

Cabernet Sauvignon i
Cabernet Franc



Temperatura de servei

18°C



Verema

Octubre



Alcohol

15% 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

ECCOCIVI

~ Sant Martí Vell ~

CA L'ELSA 2016

Vi negre elaborat a partir de raïm cultivat en viticultura sostenible dins l'**Espai d'Interès Natural de les Gavarres**, en sòl volcànic de roca basàltica a la **Finca Ca l'Elsa** en Sant Martí Vell (Girona).

Notes de Tast

Vi negre intens amb una capa mitja-alta i amb ribet violaci.

Aromes de fruita negra com mora, i grosella negra, amb tocs de regalèssia i un fons balsàmic.

En boca és equilibrat, fresc i amb cos, amb records de fruita madura i cireres en licor. Amb un suau taní avellutat, amb un final llarg i persistent.

Vinificació

El raïm és veremat a mà en caixes de 15kg, per mantenir la seva integritat. És transportat ràpidament cap al celler, on serà derrapat i encubat per gravetat. Després d'una maceració pre-fermentativa a baixa temperatura d'unes 24 hores, el raïm fermenta a temperatura controlada de 24°C-26°C. La fermentació dura de 18 a 20 dies, i durant aquest procés es realitzen remuntats diaris.

El vi fa un envelliment de **22 mesos en bótes de roure francès** i un mínim de 38 mesos en ampolla, adquirint així la categoria de **GRAN RESERVA**.



Origen

Vi de les Gavarres
(Sant Martí Vell – Girona)



Maridatge

Carns a la brasa, guisats,
embotits ibèrics, formatges
curats, xocolata negra



Varietats de raïm

Cabernet Franc
Cabernet Sauvignon



Temperatura de servei

16°C-18°C



Verema

Octubre



Contingut alcohòlic

15% vol.

Segueix-nos a:



Certificat:



ECCOCIVI

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