



CLARET D'ALBERA

El resultat és un vi de vermell brillant, intens al nas i amb cos a la boca. Un vi gastronòmic, per acompanyar plats elaborats i amb potencial d'envelliment.

Varietats	75% Ull de llebre - 25% Carinyena
Anyada	2022
Grau alcohòlic	13,50%
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Pel dia a dia, Amb amics, Els més romàntics

ELABORACIÓ

El Claret d'Albera és el fruit de recuperar la vinificació tradicional de vins clarets, testimoniada d'antic a la documentació del nostre país.

RECONeixEMENTS

En el moment de la verema, seleccionem raïms de varietats negres i vermelles d'alta qualitat i els macerem durant tres dies i dues nits, tal com el trobem escrit als receptaris antics.

CELLER MARTÍ FABRA

Martí Fabra és un celler de familiar situat en una masia històrica que documenta la viticultura des del segle XIV. El primer document de referència és la compra d'una vinya el 1305 i una extensa carta documental que dóna testimoni de la llarga tradició vitivinícola de la família Carreras.

POBLACIÓ

Sant Climent Sescebes, Girona

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Convencional

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Empordà

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Alt Empordà

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

1305

VITICULTURA

Ecològica