



CLARET D'ALBERA

El resultado es un vino de rojo brillante, intenso en nariz y con cuerpo en boca. Un vino gastronómico, para acompañar platos elaborados y con potencial de envejecimiento.

Variedades	75% Ull de Llebre - 25% Cariñena
Añada	2022
Grado alcohólico	13,50%
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Para el día a día, Con amigos, Los más románticos

ELABORACIÓN

El Claret de Albera es el fruto de recuperar la vinificación tradicional de vinos claretes, testimoniada de antiguo en la documentación de nuestro país.

RECONOCIMIENTOS

En el momento de la vendimia, seleccionamos uvas de variedades tintas y rojas de alta calidad y las maceramos durante tres días y dos noches, tal y como lo encontramos escrito en los recetarios antiguos.

CELLER MARTÍ FABRA

Martí Fabra es una bodega de familiar situada en una masia històrica que documenta la viticultura desde el siglo XIV. El primer documento de referencia es la compra de un viñedo en 1305 y una extensa carta documental que da testimonio de la larga tradición vitivinícola de la familia Carreras.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Empordà

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Convencional

REGIÓN

Alt Empordà

VIÑEDO PROPIO

Si

AÑO DE CREACIÓN

1305

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Ecológica