



## 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.

<b>Variedades</b>	75% Ull de llebre - 25% Cariñena
<b>Añada</b>	2022
<b>Grado alcohólico</b>	13,50%
<b>Viticultura</b>	Ecológica
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Convencional
<b>Momento de consumo</b>	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

Martià Fabra es una bodega de familiar situada en una masía histórica 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