



ELS CÒDOLS

Aquest vi neix d'una selecció de raïms de garnatxa negra d'una única parcel·la, la vinya del Pont. De sòl extremadament pedregós, els ceps creixen entre còdols a la riba de l'Anyet i als peus de l'Albera.

Varietats	100% Garnatxa negra
Criança	Un cop vinificat, el vi ha reposat 9 mesos amb les mares a la mateixa tina de formigó subterrània.
Anyada	2025
Grau alcohòlic	13.5 % vol
Temperatura de servei	12-15 °C
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Mínima intervenció
Moment de consum	Pel dia a dia, Amb amics, Els més romàntics

ELABORACIÓ

El vi s'ha elaborat en una tina de formigó, feta pel nostre avi a Can Carreras, la masia que pertany i regenta la nostra família des del segle XIV.

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