



ELS CÒDOLS

Este vino nace de una selección de uvas de garnacha tinta de una única parcela, la viña del Pont. De suelo extremadamente pedregoso, las cepas crecen entre cantos rodados en la orilla del Anyet y en los pies de la Albera.

Variedades	100% Garnatxa negra
Crianza	Una vez vinificado, el vino ha repuesto 9 meses con las lías en la misma tina de hormigón subterránea.
Añada	2025
Grado alcohólico	13.5 % vol
Temperatura de servicio	12-15 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Mínima intervención
Momento de consumo	Para el día a día, Con amigos, Los más románticos

ELABORACIÓN

El vino se ha elaborado en una tina de hormigón, hecha por nuestro abuelo en Can Carreras, la masía que pertenece y regenta a nuestra familia desde el siglo XIV.

CELLER MARTÍ FABRA

Martí Fabra es una bodega de familiar situada en una masia 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

REGIÓN

Alt Empordà

AÑO DE CREACIÓN

1305

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Convencional

VIÑEDO PROPIO

Si

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Ecológica