



FLOR D'ALBERA - FERMENTADO EN BARRICA

Varietats	100% Moscatell
Maridatge	Arrossos, peix, formatge, marisc, aus
Anyada	2020
Grau alcohòlic	13,50%
Temperatura de servei	10-12 °C
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Pel dia a dia, Amb amics

ELABORACIÓ

Procedent de vinyes de moscatell. La verema es realitza a mà i el raïm es transporta al celler en caixes de 15 kg. Un cop al celler, el raïm se sotmeten a un suau premsat. L'eliminació d'impureses es fa per decantació i la fermentació es fa en tines de formigó subterrànies.

RECONeixEMENTS

Un cop vinificat, el vi s'envelleix 1 any en bóta de roure francès de 225 litres. En bones condicions, el vi tindrà una bona capacitat de maduració en ampolla.

MARIDATGE

Arrossos, peix, formatge, marisc, aus

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