



FLOR D'ALBERA - FERMENTADO EN BARRICA

Variedades	100% Moscatel
Maridaje	Arroces, pescado, queso, marisco, aves
Añada	2020
Grado alcohólico	13,50%
Temperatura de servicio	10-12 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Para el día a día, Con amigos

ELABORACIÓN

Procedente de viñedos de moscatel. La vendimia se realiza a mano y la uva se transporta a la bodega en cajas de 15 kg. Una vez en bodega, las uvas se someten a un suave prensado. La eliminación de impurezas se realiza por decantación y la fermentación se realiza en tinajas de hormigón subterráneas.

RECONOCIMIENTOS

Una vez vinificado, el vino se envejece 1 año en barrica de roble francés de 225 litros. En buenas condiciones, el vino tendrá una buena capacidad de maduración en botella.

MARIDAJE

Arroces, pescado, queso, marisco, aves

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