



MASIA PAIRAL CAN CARRERAS

Cada vez que se embotella este vino se extrae sólo un pequeño porcentaje de garnacha para no perder la antigüedad de la solera. De ahí que la producción sea limitada.

Variedades	Garnacha blanca - Garnacha tinta
-------------------	----------------------------------

Grado alcohólico	16%
-------------------------	-----

Viticultura	Ecológica
--------------------	-----------

Formato	75 cl.
----------------	--------

Filosofía de elaboración	Convencional
---------------------------------	--------------

Momento de consumo	Con amigos, Para brindar
---------------------------	--------------------------

ELABORACIÓN

Este vino dulce natural procede de uvas de viñedos viejos de garnacha blanca y roja. Una vez vinificado, el vino envejece siete años en botas de 500 litros. Parte de este vino es traspasado después a las botas más antiguas de casa y pasa a enriquecer las soleras viejas.

RECONOCIMIENTOS

Desconocemos el año que se empezaron a utilizar estas botas ni la antigüedad de la solera que contienen. Al menos llevan tres generaciones en casa y nunca hemos dejado de hacer la garnacha.

CELLER MARTÍ FABRA

Martí Fabra es una bodega de familiar situada en una masia històrica 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