



## 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.

<b>Variedades</b>	Garnacha blanca - Garnacha tinta
<b>Grado alcohólico</b>	16%
<b>Viticultura</b>	Ecológica
<b>Formato</b>	75 cl.
<b>Filosofía de elaboración</b>	Convencional
<b>Momento de consumo</b>	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

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