iguazú
VINS AL MAJOR



L'ORATORI

Variedades	40% Garnacha tinta - 40% Merlot - 12% Cariñena - 8% Syrah
Añada	2024
Grado alcohólico	14%
Temperatura de servicio	16-18 ºC
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofia de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Con amigos, Los más románticos

ELABORACIÓN

La colina del Oratorio, es una de las fincas emblemáticas de la bodega donde predominan las garnachas. La vendimia de este vino se realiza a mano y las uvas se transportan del viñedo a la bodega en cajas de 15 kg, lo que minimiza la oxidación de las uvas.

RECONOCIMIENTOS

En bodega la fermentación se realiza en tinas con la temperatura controlada. Una vez vinificado, L'Oratori reposa 12 meses en las antiguas tinas de hormigón bajo tierra. Es en ese momento que el vino gana en equilibrio y complejidad, gracias a la micro-oxigenación que permiten las tinas de hormigón.

iguazú
VINS AL MAJOR

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