



L'ORATORI

| | |
|---------------------------------|---|
| Variedades | 40% Garnacha tinta - 40% Merlot - 12% Cariñena - 8% Syrah |
| Añada | 2022 |
| Grado alcohólico | 14% |
| Temperatura de servicio | 16-18 °C |
| Viticultura | Ecológica |
| Formato | 75 cl. |
| Filosofía 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.

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