



MASIA CARRERAS

Varietats 40% Carinyena blanca

Maridatge Peix, marisc, aus

Anyada 2022

Grau alcohòlic 14%

Temperatura de servei 10-12 °C

Viticultura Ecològica

Format 75 cl.

Filosofia d'elaboració Convencional

Moment de consum Pel dia a dia, Amb amics

ELABORACIÓ

Els raïms d'aquest vi provenen d'una vinya de sòl granític i ceps centenaris. Trobem diferents tipus de carinyena, garnatxa i picapoll varietats combinades al mateix terreny, tal com es plantaven les vinyes antigament. El cupatge de cada anyada és el propi que dona la vinya. La verema es fa en un sol moment i manualment en caixes de 15 kg.

RECONeixEMENTS

Totes les varietats de raïm es vinifiquen conjuntament i el vi envellaix amb les mares 12 mesos en bótes de roure francès de 225 litres. En aquest període de temps es practica periòdicament el bâtonnage.

MARIDATGE

Peix, marisc, aus

CELLER MARTÍ FABRA

Martí Fabra és un celler de familiar situat en una masia històrica que documenta la viticultura des del segle XIV. El primer document de referència és la compra d'una vinya el 1305 i una extensa carta documental que dóna testimoni de la llarga tradició vitivinícola de la família Carreras.

POBLACIÓ

Sant Climent Sescebes, Girona

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ

Convencional

DENOMINACIÓ D'ORIGEN

D.O. Empordà

VINYA PRÒPIA

Sí

REGIÓ

Alt Empordà

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT

Sí

ANY DE CREACIÓ

1305

VITICULTURA

Ecològica