



MASIA CARRERAS

Variedades	40% Cariñena blanca
Maridaje	Pescado, marisco, aves
Añada	2022
Grado alcohólico	14%
Temperatura de servicio	10-12 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	Para el día a día, Con amigos

ELABORACIÓN

Las uvas de este vino provienen de un viñedo de suelo granítico y cepas centenarias. Encontramos diferentes tipos de cariñena, garnacha y picapoll variedades combinadas en el mismo terreno, tal y como se plantaban las viñas antiguamente. El coupage de cada añada es el propio que da el viñedo. La vendimia se realiza en un solo momento y manualmente en cajas de 15 kg.

RECONOCIMIENTOS

Todas las variedades de uva se vinifican conjuntamente y el vino envejece con sus lías 12 meses en barricas de roble francés de 225 litros. En este periodo de tiempo se practica periódicamente el bâtonnage.

MARIDAJE

Pescado, marisco, aves

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

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Convencional

REGIÓN

Alt Empordà

VIÑEDO PROPIO

Si

AÑO DE CREACIÓN

1305

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Ecológica