



MASIA CARRERAS

Varietats	100% Carinyena tinta
Maridatge	Carns
Anyada	2021
Grau alcohòlic	15%
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Amb amics

ELABORACIÓ

Part del raïm d'aquest vi provenen d'una vinya documentada des del segle XV i que conserva ceps centenaris de carinyena tinta, plantades immediatament després de la fil·loxera.

RECONeixEMENTS

Les carinyenes creixen en un terra de pissarra i granit. La pobresa extrema del sòl, així com el baix rendiment dels antics ceps, dona un raïm d'excel·lent qualitat. El vi reposa 9 mesos a les antigues tines de formigó subterrànies i, passat aquest temps, s'envelleix 1 any en bótes de roure francès de 225 litres.

MARIDATGE

Carns

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