



MASIA CARRERAS

| | |
|-------------------|---------------------|
| Variedades | 100% Cariñena tinta |
|-------------------|---------------------|

| | |
|-----------------|--------|
| Maridaje | Carnes |
|-----------------|--------|

| | |
|--------------|------|
| Añada | 2021 |
|--------------|------|

| | |
|-------------------------|-----|
| Grado alcohólico | 15% |
|-------------------------|-----|

| | |
|--------------------|-----------|
| Viticultura | Ecológica |
|--------------------|-----------|

| | |
|----------------|--------|
| Formato | 75 cl. |
|----------------|--------|

| | |
|---------------------------------|--------------|
| Filosofía de elaboración | Convencional |
|---------------------------------|--------------|

| | |
|---------------------------|------------|
| Momento de consumo | Con amigos |
|---------------------------|------------|

ELABORACIÓN

Parte de las uvas de este vino provienen de un viñedo documentado desde el siglo XV y que conserva cepas centenarias de cariñena tinta, plantadas inmediatamente después de la filoxera.

RECONOCIMIENTOS

Las cariñenas crecen en un suelo de pizarra y granito. La pobreza extrema del suelo, así como el bajo rendimiento de las antiguas cepas, da una uva de excelente calidad. El vino reposa 9 meses en las antiguas tinajas de hormigón subterráneas y, pasado este tiempo, se envejece 1 año en barricas de roble francés de 225 litros.

MARIDAJE

Carnes

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