



SEROLES

Aquest vi s'ha elaborat amb raïms de macabeu de vinya vella i plantada en vas.

Provinents d'una única parcel·la, la vinya creix als peus del Montperdut, prop del camí de Valleta.

Varietats	100% Macabeu
Anyada	2025
Grau alcohòlic	13.5% vol.
Temperatura de servei	10-12 °C
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofia d'elaboració	Mínima intervenció
Moment de consum	Amb amics, Els més romàntics, Sense presses, Gourmet

ELABORACIÓ

Precisament va ser al veïnat de Valleta on, l'any 1961, el nostre avi va comprar 5 grans botes de 25 càrregues (uns 3.000 litres) de capacitat, una de les qual hem reproduït per fer la criança d'aquest vi.

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