



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.

Variedades	100% Macabeu
Añada	2025
Grado alcohólico	13.5% vol.
Temperatura de servicio	10-12 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofia de elaboració	Mínima intervenció
Momento de consumo	Amb amics, Sopar romàntic, Relax o introspecció, Gastronòmic / Gourmet

ELABORACIÓN

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.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN

D.O. Empordà

REGIÓN

Alt Empordà

AÑO DE CREACIÓN

1305

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Convencional

VIÑEDO PROPIO

Yes

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Yes

VITICULTURA

Ecológica