



SEROLES

Este vino se ha elaborado con uvas de macabeo de viña vieja y plantada en vaso.

Provenientes de una única parcela, el viñedo crece a los pies del Montperdut, cerca del camino de Valleta.

Variedades	100% Macabeo
Añada	2025
Grado alcohólico	13.5% vol.
Temperatura de servicio	10-12 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	75 cl.
Filosofía de elaboración	Mínima intervención
Momento de consumo	Con amigos, Los más románticos, Sin prisas, Gourmet

ELABORACIÓN

Precisamente fue en el vecindario de Valleta donde, en 1961, nuestro abuelo compró 5 grandes botas de 25 cargas (unos 3.000 litros) de capacidad, una de las cuales hemos reproducido para la crianza de este vino.

CELLER MARTÍ FABRA

Martí Fabra es una bodega de familiar situada en una masia histórica 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

REGIÓN

Alt Empordà

AÑO DE CREACIÓN

1305

FILOSOFIA DE ELABORACIÓN

Convencional

VIÑEDO PROPIO

Si

VINIFICACIÓN EN LA PROPIEDAD

Si

VITICULTURA

Ecológica