iguazú
VINS AL MAJOR



VERD ALBERA

Varietats	65% Garnatxa blanca - 5% Macabeu - 7% Muscat - 2% Garnatxa negra - 1% Chardonnay
Maridatge	Arrossos, peixos, marisc
Criança	9 mesos en formigó
Anyada	2025
Grau alcohòlic	13,50%
Temperatura de servei	10-12 ºC
Viticultura	Ecològica
Format	75 cl.
Filosofía d'elaboració	Convencional
Moment de consum	Amb amics, Sense presses

ELABORACIÓ

Procedent de vinyes amb predomini de garnatxes i macabeus. La verema es fa a mà i es transporta de la vinya al celler en caixes de 15 kg per minimitzar l'oxidació del raïm. Un cop al celler, el raïm se sotmeten a un suau premsat. L'eliminació d'impureses es fa per simple decantació i la fermentació es fa en tines de formigó on, un cop vinificat, el vi reposa 9 mesos.

MARIDATGE

Arrossos, peixos, marisc

iguazú
VINS AL MAJOR

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

DENOMINACIÓ D'ORIGEN
D.O. Empordà

REGIÓ
Alt Empordà

ANY DE CREACIÓ
1305

FILOSOFIA D'ELABORACIÓ
Convencional

VINYA PRÒPIA
Sí

VINIFICACIÓ A LA PROPIETAT
Sí

VITICULTURA
Ecològica