



VINYES VELLES

Varietats	55% Garnatxa negra
------------------	--------------------

Maridatge	Carns
------------------	-------

Anyada	2022
---------------	------

Grau alcohòlic	14,50%
-----------------------	--------

Temperatura de servei	16-18 °C
------------------------------	----------

Viticultura	Ecològica
--------------------	-----------

Format	75 cl.
---------------	--------

Filosofia d'elaboració	Convencional
-------------------------------	--------------

Moment de consum	Amb amics, Els més romàntics
-------------------------	------------------------------

ELABORACIÓ

Els raïms d'aquest vi provenen de varietats tradicionals de l'Empordà, garnatxa i carinyena.

RECONeixEMENTS

La verema es realitza a mà i en caixes de 15 kg. Al celler, la fermentació es realitza en tines amb la temperatura controlada. Un cop vinificat, el vi reposa 12 mesos en bótes de roure.

MARIDATGE

Carns

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