



## VINYES VELLES - MÁGNUM

<b>Variedades</b>	55% Garnatxa tinta
<b>Maridaje</b>	Carnes
<b>Añada</b>	2021
<b>Grado alcohólico</b>	14,50%
<b>Temperatura de servicio</b>	16-18 °C
<b>Viticultura</b>	Ecológica
<b>Formato</b>	1,5 L
<b>Filosofía de elaboración</b>	Convencional
<b>Momento de consumo</b>	Con amigos, Los más románticos

### ELABORACIÓN

Las uvas de este vino provienen de variedades tradicionales del Empordà, garnacha y cariñena. Las uvas se seleccionan de entre los viñedos más viejos de la propiedad, de entre 50 y 80 años, en el mismo momento de la vendimia.

### RECONOCIMIENTOS

La vendimia se realiza a mano y en cajas de 15 kg. En la bodega, la fermentación se realiza en tinas con la temperatura controlada. Una vez vinificado, el vino reposa 12 meses en barricas de roble.

### MARIDAJE

Carnes

## CELLER MARTÍ FABRA

Martià Fabra es una bodega de familiar situada en una masía 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

**FILOSOFIA DE ELABORACIÓN**

Convencional

**REGIÓN**

Alt Empordà

**VIÑEDO PROPIO**

Si

**AÑO DE CREACIÓN**

1305

**VINIFICACIÓN EN LA  
PROPIEDAD**

Si

**VITICULTURA**

Ecológica