



VINYES VELLES - MÀGNUM

Variedades	55% Garnatxa tinta
Maridaje	Carnes
Añada	2021
Grado alcohólico	14,50%
Temperatura de servicio	16-18 °C
Viticultura	Ecológica
Formato	1,5 L
Filosofía de elaboración	Convencional
Momento de consumo	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

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