

Variedades

100% Cariñena de viñas centenarias de un viñedo documentado desde el siglo 15

Origen

España, Cataluña, Empordà, Sant Climent Sescebes

Suelo

extremadamente pobre de pizarra y sauló (arena granítica),
rendimiento bajo del viñedo

Vinificación

fermentación en antiguas depósitos subterráneas de hormigón

Crianza

9 meses en antiguas tinas subterráneas de hormigón y luego 12
meses en barricas de roble francés de 225 l

Características

Tinto, Ecológica, Tranquilo, Intenso y estructurado

Propiedades

Alcohol: 15 %, Azúcar residual: <2 g/l

También aparece en:

Precio: Entre 20 - 50€



MARTÍ FABRA MASIA CARRERAS TINTO

CELLER MARTÍ FABRA, Empordà, Sant
Climent Sescebes

2023 55406 75 CL

*Aromas de frutos rojos maduros y especias,
con una boca fresca y estructurada, taninos
firmes y bien integrados y un final
persistente.*