

# MART

2021



**Varietats:** xarel·lo vermell

**Vol.** 11%

**Elaboració:** després de la verema manual, el raïm es macera en fred durant 48 hores per aconseguir una extracció aromàtica i un lleuger color rosat. La fermentació té lloc en dipòsits d'acer inoxidable que ajuden a preservar les aromes primàries de la varietat.

**Sensacions:** Mart és una explosió d'aromes. La seva paleta d'olors de pell d'aranja, préssec, maduixes silvestres i herbes mediterrànies destaquen entre les olors d'aquest fragant rosat, que al costat de la seva agradable sensació en boca fan d'aquest vi un gran aliat per a compartir experiències especials.

**Moment Mart:** Mart és un vi per a compartir. Ideal per a aquells moments en els que ve de gust un vi fresc però amb caràcter. És un rosat molt particular i equilibrat, ideal per acompanyar xerrades i confidències i també per a maridar tot tipus de plats, des de les tapes de la cuina mediterrània fins als menjars més exòtics com la cuina nikkei o la caribenya.

## Ecologia y sostenibilitat

Per a nosaltres el vi és una manera de sentir i compartir, de relacionar-nos amb el món i amb l'entorn que ens envolta. Per això cuidem de les nostres vinyes treballant les nostres terres mitjançant agricultura ecològica i biodinàmica. A més, utilitzem pràctiques sostenibles també al celler, com la reducció del pes dels envasos – el que implica una reducció de la petjada de carboni en el seu transport –, l'ús d'energies renovables – com l'energia solar –. Tot això ens ajuda a mantenir un ecosistema ric i variat, beneficiós pel medi ambient i, per tant, pel raïm que utilitzem per elaborar els nostres vins.



*Família Gramona*