MART

Varietats: xarel·lo vermell

Vol. 11%

Elaboració: després de la verema manual, el raïm es macera en fred durant 24 hores per aconseguir l'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 destaca 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 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 i 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. A més, utilitzem pràctiques sostenibles també al celler, com la reducció del pes dels envasos –que implica una reducció de la petjada de carboni en el transport– i l'ús d'energies renovables –com l'energia solar. Tot això ens ajuda a mantenir un ecosistema ric i variat, beneficiós per al medi ambient i, per tant, per al raïm que utilitzem per elaborar els nostres vins.

WineInModeration.eu