

MART

2021



Variedades: xarel·lo vermell

Vol. 11%

Elaboración: tras la vendimia manual, la uva se macera en frío durante 48 horas para conseguir una extracción aromática y un ligero color rosado. La fermentación tiene lugar en depósitos de acero inoxidable que ayudan a preservar los aromas primarios de la variedad.

Sensaciones: Mart es una explosión de aromas. Su paleta de olores a piel de pomelo, melocotón, fresillas silvestres y hierbas mediterráneas destacan entre los olores de este fragante rosado, que junto a su agradable sensación en boca hacen de este vino un gran aliado para compartir experiencias especiales.

Momento Mart: Mart es un vino para compartir. Ideal para aquellos momentos en los que apetece un vino fresco pero con carácter. Es un rosado muy particular y equilibrado, estupendo para acompañar charlas y confidencias y también para maridar todo tipo de platos, desde las tapas de la cocina mediterránea hasta las comidas más exóticas como la nikei o la caribeña.

Ecología y sostenibilidad

Para nosotros el vino es una forma de sentir y compartir, de relacionarnos con el mundo y con el entorno que nos rodea. Por eso cuidamos de nuestros viñedos trabajando nuestras tierras mediante agricultura ecológica y biodinámica. Además, utilizamos prácticas sostenibles también en la bodega, como la reducción del peso de los envases – lo que implica una reducción de la huella de carbono en su transporte -, el uso de energías renovables – como la energía solar -. Todo ello nos ayuda a mantener un ecosistema rico y variado, tan beneficioso para el medio ambiente y, por tanto, para las uvas que utilizamos para elaborar nuestros vinos.

