

MARTÀ

CANALS
CANALS

FRAGANCIA DE MARTA 2015

Fragància de Marta és un vi únic, per la seva elaboració, concepte i disseny: un blanc de color rosat pàl·lid o un rosat pàl·lid amb ànima de blanc. Les varietats de raïm Sauvignon blanc, Xarel·lo i Pinot noir són la base per l'elaboració d'aquest exclusiu vi.

ZONA DE CULTIU DEL RAÏM: EL PENEDÈS

Regió: D.O. Penedès. **Subregió:** Penedès superior (Sauvignon blanc i Pinot noir) i Penedès central (Xarel·lo).

Clima: mediterrani temperat.

Sòl: franc-argilós, amb bona permeabilitat i capacitat de retenció d'aigua. Pobre en matèria orgànica.

Altitud de plantació de les vinyes: 150m (Xarel·lo) i 250m (Sauvignon blanc i Pinot noir).

Pluviometria: 465 l/m² de mitjana anual.

ELABORACIÓ DEL VI

Collita: verema manual, a principis de setembre la Pinot noir i la Sauvignon blanc i a mitjans de setembre la Xarel·lo.

Premat del raïm i fermentació del most: premsa pneumàtica, seleccionant només el most flor. Fermentació de cada varietat per separat a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable.

Cupatge: Sauvignon blanc, Xarel·lo i Pinot noir.

Temperatura de fermentació: 15-18 °C.

Producció: 5.988 ampolles

TAST

De color rosat molt pàl·lid. En nas és fresc, destaquen les aromes florals, de fruites tropicals, vermelles i blanques.

En boca és equilibrat, gustós, amb un post gust amable i llarg.

Recomanat per acompanyar aperitius, pastes, arrossos, peixos, ostres i mariscs. Adequat per gaudir-lo en qualsevol moment o per copes.

Servir a una temperatura de 6 a 8 °C



Ramon Canals

Propietari i Enòleg