

MARTÀ

CANALS
CANALS

PASSIÓ RESERVA 2013 Brut



Les varietats autòctones de la nostra terra, el Penedès, són la base per l'elaboració de MARTÀ. Xarel·lo, Macabeu, Parellada i una criança de més de 24 mesos a les nostres caves li aporten elegància, complexitat, finor i la Garnatxa un delicat color rosat.

ZONA DE CULTIU DEL RAÏM

Regió: D.O. Cava. **Subregió:** Penedès superior (Parellada) i Penedès central (Xarel·lo, Macabeu i Garnatxa).

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: 110m (Xarel·lo), 250m (Macabeu i Garnatxa) i 315m (Parellada).

Pluviometria: 465 l/m² de mitjana anual.

ELABORACIÓ DEL VI BASE

Collita: verema manual, a principis de setembre la Macabeu, a finals d'aquest mateix mes la Xarel·lo i la Garnatxa i a principis d'octubre la Parellada.

Premsat 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.

SEGONA FERMENTACIÓ EN AMPOLLA

Vi base: Xarel·lo, Macabeu, Parellada i Garnatxa.

Període d'embotellament: segona setmana de gener.

Temperatura de fermentació: 15-18 °C.

Període de criança: més de 24 mesos. Reserva.

Producció: 10.000 ampolles.

TAST

De color rosat pàl·lid, amb bombolla fina i de despreniment lent. En nas és fresc, destaquen les aromes a blanca madura i de cítrics, amb lleugeres notes de fruits vermells i de criança que li aporten complexitat.

En boca és equilibrat, gustós, amb un post gust cremós i llarg. Carbònic molt ben integrat.

Recomanat per acompanyar aperitius, peixos, ostres i mariscs.

Adequat per gaudir-lo en qualsevol moment.

Servir a una temperatura de 6 a 8 °C, en copa tipus flauta, alta, fina i sense decoració.

IWC International Wine Challenge 2016

Bronze medal

Decanter Awards 2016

Bronze medal

Ramon Canals

Propietari i enòleg