

MARTA

CANALS
CANALS

RESERVA 2013 Brut nature

Les varietats autòctones de la nostra terra, el Penedès, són la base per l'elaboració del MARTA RESERVA 2013: Xarel.lo, Macabeu i Parellada i una criança de més de 20 mesos a les nostres caves li aporten elegància, complexitat i finor.

ZONA DE CULTIU DEL RAÏM

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

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 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 a principis d'octubre la Parellada.

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.

SEGONA FERMENTACIÓ EN AMPOLLA

Vi base: Xarel.lo, Macabeu, Parellada.

Període d'embotellament: segona setmana de març.

Temperatura de fermentació: 15-18 °C.

Període de criança: més de 20. Reserva.

TAST

De color groc 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 criança que li aporten complexitat i elegància.

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.

