

onna

by RAMON CANALS

ONNA XAREL.LO ECOLÒGIC 2017



ONNA és un vi blanc elaborat principalment amb la varietat autòctona Xarel.lo procedent de vinyes velles d'**agricultura ecològica** de la nostra terra, el Penedès. El most ha macerat en fred amb la pell del raïm per obtenir tipicitat d'aquesta varietat autòctona. Per potenciar l'intensitat aromàtica és complementat amb un petit percentatge de la varietat Gewurztraminer. És un vi fresc amb aromes a fruita blanca, tropicals i florals, estructurat, agradable i sec.

ZONA DE CULTIU DEL RAÏM: EL PENEDÈS

Regió: D.O. Penedès. **Subregió:** Penedès central (Xarel.lo) i Penedès superior (Gewurztraminer).

Clima: mediterrani temperat.

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

Altitud de plantació de les vinyes: 150m (Xarel.lo) i 280m (Gewurztraminer).

Pluviometria: 465 l/m² de mitjana anual.

ELABORACIÓ DEL VI

Collita: verema manual, a finals d'agost la Gewurztraminer i a mitjans de setembre la Xarel.lo.

Premat del raïm i fermentació del most: premsa pneumàtica.

Maceració en fred del most flor de la varietat Xarel.lo amb la pell del raïm per obtenir la tipicitat d'aquesta varietat autòctona. Fermentació de cada varietat per separat a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable.

Cupatge: Xarel.lo 90% i Gewurztraminer 10%.

Temperatura de fermentació: 15-16 °C.

TAST

Onna Xarel.lo presenta un color groc pàl·lid. En nas és fresc i hi destaquen els aromes a fruita blanca, tropicals amb delicades notes florals.

En boca és un vi estructurat, equilibrat, gustós i amb un post gust molt agradable i sec.

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

Servir a una temperatura de 6 a 8 °C.

És un vi ecològic i vegà.



Ramon Canals

Propietari i Enòleg