

MARTA

PURESA RESERVA ECOLÒGIC Brut nature



La varietat autòctona Xarel·lo de la nostra terra, el Penedès, procedents de **vinyes ecològiques 100% certificades**, és la base per l'elaboració del Marta Puresa Reserva: **100% Xarel·lo** i una criança de més de 24 mesos a les nostres caves li aporten elegància, complexitat i finor. És un cava ecològic i apte per vegans.

ZONA DE CULTIU DEL RAÏM: EL Penedès, VINYES ECOLÒGiques 100% CERTIFICADES

Regió: D.O. Cava. **Subregió:** Penedès central (Xarel·lo).

Clima: mediterrani temperat.

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

Altitud de plantació de les vinyes: 110m (Xarel·lo).

Pluviometria: 345 l/m² de mitjana anual.

ELABORACIÓ DEL VI BASE

Collita: verema manual, a mitjans de setembre.

Premat del raïm i fermentació del most: premsa pneumàtica, seleccionant només el most flor. Fermentació del vi base a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable.

SEGONA FERMENTACIÓ EN AMPOLLA

Vi base: Xarel·lo.

Període d'embotellament: segona setmana de febrer.

Temperatura de fermentació: 15-18 °C.

Període de criança: més de 24 mesos. Reserva.

TAST

De color groc pàl·lid, amb bombolla fina i de despreniment lent. En nas és fresc, destaquen les aromes a blanca madura, cítrics i anisades, 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, arrossos, pastes, 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.



Ramon Canals
Propietari i Enòleg