

CANALS CANALS

Cava • Vins

TRADICIONAL - VINTAGE

BRUT NATURE

Les varietats autòctones del Penedès són la base per l'elaboració del cava Canals Canals Tradicional Vintage. És un cava jove, fresc i afruitat de Xarel.lo, Macabeu i Parellada amb una criança de més de 12 mesos a les nostres caves. És un cava apte per a Vegans.

ZONA DE CULTIU DEL RAÏM: EL PENEDÈS

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: 207 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.

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 i Parellada.

Període d'embotellament: segona setmana de febrer.

Temperatura de fermentació: 15-18 °C.

Període de criança: més de 12 mesos

TAST

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

En boca és fresc, viu, gustós, amb un post gust agradable, sec i refrescant. Carbònic integrat.

Recomanat per prendre a copes, acompanyar aperitius, pastes i arrossos. Adequat per gaudir-lo en qualsevol moment.

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



Ramon Canals
Propietari i Enòleg