

MARTÀ

CANALS
CANALS

FRAGÀNCIA DE MARTA 2018



Fragància de Marta és un vi únic, per la seva elaboració, concepte i disseny: un blanc de color rosat pàl·lid o un rosat pàl·lid amb ànima de blanc. Les varietats de raïm Xarel·lo, Sauvignon blanc i Pinot noir són la base per l'elaboració d'aquest exclusiu vi.

ZONA DE CULTIU DEL RAÏM: EL PENEDÈS

Regió: D.O. Penedès. **Subregió:** Penedès superior (Sauvignon blanc i Pinot noir) i 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: 150m (Xarel·lo) i 250m (Sauvignon blanc i Pinot noir).

Pluviometria: 465 l/m² de mitjana anual.

ELABORACIÓ DEL VI

Collita: verema manual, a finals d'agost la Pinot noir i la Sauvignon blanc i a mitjans de setembre la Xarel·lo.

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.

Cupatge: Xarel·lo, Sauvignon blanc i Pinot noir.

Temperatura de fermentació: 15-16 °C.

Producció limitada: 12.200 ampolles

TAST

De color rosat molt pàl·lid. En nas és fresc, destaquen les aromes florals, de fruites tropicals, d'os i blanques.

En boca és equilibrat, gustós, amb un post gust amable i llarg.

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

Servir a una temperatura de 6 a 8 °C.

Ramon Canals

Propietari i Enòleg

Medalla d'Or - Catavinum World Competition 2019
Medalla d'or - Gilbert & Gaillard 2018
Medalla d'Or - International Wine Awards 2018
Medalla d'Or - Catavinum World Wine Competition 2018
Medalla d'Or - International Wine Awards 2018
Medalla d'Or - International Wine Awards 2017
Medalla d'Or - International Wine Guide 2016