

MARTÀ

CANALS CANALS

FRAGANCIA DE MARTA 2018



Fragancia de Marta es un vino único, por su elaboración, concepto y diseño: un blanco de color rosado o un rosado con ánima de blanco. Las variedades de uva Xarel.lo, Sauvignon blanc y Pinot noir son la base para la elaboración de este exclusivo vino.

ZONA DE CULTIVO DE LA UVA: EL PENEDÉS

Región: D.O. Penedés. **Subregión:** Penedés superior (Sauvignon blanc y Pinot noir) y Penedés central (Xarel.lo).

Clima: mediterráneo temperado.

Suelo: franco-argiloso, con buena permeabilidad y capacidad de retención de agua.

Altitud de plantación de los viñedos: 150m (Xarel.lo) y 250m (Sauvignon blanc y Pinot noir).

Pluviometría: 465 l/m² de media anual.

ELABORACIÓN DEL VINO

Vendimia: vendimia manual, a finales de agosto la Pinot noir y la Sauvignon blanc y a mediados de septiembre la Xarel.lo.

Prensado de la uva y fermentación del mosto: prensa neumática, seleccionando solo el mosto flor. Fermentación de cada variedad por separado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

Cupaje: Xarel.lo, Sauvignon blanc y Pinot noir.

Temperatura de fermentación: 15-16 °C.

Producción limitada: 12.200 botellas.

CATA

De color rosado muy pálido. En nariz es fresco, destacan los aromas florales, de frutas tropicales, de hueso y blancas.

En boca es equilibrado, sabroso, con un postgusto amable y largo. Recomendado para acompañar aperitivos, pastas, arroces, pescados, ostras y mariscos. Adecuado per disfrutarlo en cualquier hora o por copas.

Servir a una temperatura de 6 a 8 °C.

Ramon Canals

Propietario y Enólogo

Medalla de Oro - Catavinum World Competition 2019
Medalla de Oro - Gilbert & Gaillard 2018
Medalla de Oro - International Wine Awards 2018
Medalla de Oro - Catavinum World Competition 2018
Medalla de Oro - International Wine Awards 2018
Medalla de Oro - International Wine Awards 2017
Medalla de Oro - International Wine Guide 2016