

# MARTÀ

CANALS  
CANALS

## FRAGÀNCIA DE MARTA – ECOLÒGIC I VEGÀ



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. És un vi procedent de vinyes d'agricultura ecològica i amb certificació vegana.

### 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/m<sup>2</sup> 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.

### 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*

