JOIA RESERVA 2017 Brut ECOLÒGIC

Les varietats autòctones del Penedès Xarel.lo, Macabeo i Parellada procedents de **vinyes ecològiques 100% certificades** són la base per l' elaboració del cava Marta Joia Ecològic. Una criança de més de 24 mesos a les nostres caves elegància, complexitat i finor.

ZONA DE CULTIU DEL RAÏM: EL PENEDÈS. VINYES ECOLÒGIQUES 100% CERTIFICADES

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.
Altitud de plantació de les vinyes: 130m (Xarel.lo), 280m (Macabeu) i 315m (Parellada).
Pluviometria: 465 l/m² de mitjana anual.

ELABORACIÓ DEL VI BASE

Collita: verema manual, a principis de setembre la Macabeu, a mitjans del mateix mes la Xarel.lo i a finals la Parellada.
Premsat del raïm i fermentació del most: premsa pneumàtica, seleccionant només el most flor. Fermentació de cada varietat por separat a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable.

SEGONA FERMENTACIÓ EN AMPOLLA

Vi base: Xarel.lo, Macabeu i Parellada.
Període d'embotellat: segona setmana de gener.
Temperatura de fermentació: 15-18 ºC.
Període de criança: més de 24 mesos. Reserva.

TAST

De color groc pàl·lid, amb bombolla fina i de despreniment lent. Al nas és fresc, destaquen les aromes a fruita blanca i a cítrics, amb lleugeres notes de criança que li aporten complexitat.
En boca és equilibrat, suau i amb un post gust cremós i agradable. Carbònic molt ben integrat.
Recomanat per acompanyar aperitius, pastes, arrossos, peixos, ostres i mariscs. També per gaudir-lo en qualsevol moment.
Servir a una temperatura de 6 a 8 ºC, en copa tipus flauta, alta, fina i sense decoració.

Ramon Canals
Propietari i enòleg