

# MARTÀ



## RESERVA ECOLÒGIC Brut nature

Les varietats autòctones de la nostra terra, el Penedès, procedents de **vinyes ecològiques 100% certificades**, són la base per l'elaboració del Marta Reserva: Xarel.lo, Macabeu i Parellada i una criança de més de 24 mesos a les nostres caves li aporten elegància, complexitat i finor. És un cava ecològic i apte per vegans.

### ZONA DE CULTIU DEL RAÏM: EL PENEDÈS, VINYES ECOLÒGIQUES 100% CERTIFICATEDES

**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:** 110m (Xarel.lo), 250m (Macabeu) i 315m (Parellada).

**Pluviometria:** 465 l/m<sup>2</sup> 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.

**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.

### SEGONA FERMENTACIÓ EN AMPOLLA

**Vi base:** Xarel.lo, Macabeu, Parellada.

**Període d'embotellament:** segona setmana de febrer.

**Temperatura de fermentació:** 15-18 °C.

**Període de criança:** més de 24 mesos. Reserva.

### TAST

De color groc pàl·lid, amb bombolla fina i de despreniment lent. En nas és fresc, destaquen les aromes a blanca madura i de cítrics, amb lleugeres notes de criança que li aporten complexitat i elegància.

En boca és equilibrat, gustós, amb un post gust cremós i llarg. Carbònic molt ben integrat.

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

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

