

M A R T A

CANALS
CANALS

VIOLET 2017

Les varietats de raïm Muscat, Xarel.lo i Macabeu plantades a la nostra terra, el Penedès, són la base per l'elaboració del vi blanc fresc, afruitat i floral Marta Violet.

ZONA DE CULTIU DEL RAÏM: EL PENEDÈS

Regió: D.O. Penedès. **Subregió:** Penedès superior (Muscat) 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: 150m (Xarel.lo i Macabeu) i 250m (Muscat).

Pluviometria: 465 l/m² de mitjana anual.

ELABORACIÓ DEL VI

Collita: verema manual, a principis de setembre la Muscat i la Macabeu i a mitjans de setembre la Xarel.lo.

Premsat 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: Muscat, Macabeu i Xarel.lo.

Temperatura de fermentació: 15-16 °C.

TAST

De color groc pàlid. En nas és fresc, destaquen les aromes florals i a fruita blanca.

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

Recomanat per acompanyar aperitius, arrossos, pastes, 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