

# MARTÀ

CANALS  
CANALS

## VIOLET – ECO LòGIC I VEGÀ

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. 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 (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/m<sup>2</sup> 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 pàl·lid. 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*

