VIOLET – ECOLÓGICO Y VEGANO

Las variedades de uva Muscat, Xarel.lo y Macabeo plantadas en nuestra tierra, el Penedés, son la base para la elaboración del vino blanco fresco, afrutado y floral Marta Violet. Es un vino procedente de viñedos de agricultura ecológica y con certificación vegana.

ZONA DE CULTIVO DE LA UVA: EL PENEDÉS

Región: D.O. Penedés. **Subregión:** Penedés superior (Muscat) y Penedés central (Xarel.lo y Macabeo).
Clima: mediterráneo templado.
Suelo: franco-arcillosos, con buena permeabilidad y capacidad de retención de agua.
Altitud de plantación de los viñedos: 150m (Xarel.lo y Macabeo) y 250m (Muscat).
Pluviometría: 465 l/m² de media anual.

ELABORACIÓN DEL VINO

Vendimia: vendimia manual, a principios de septiembre la Muscat y la Macabeo y a medianos de septiembre la Xarel.lo.
Prensado de la uva y fermentación del mosto: prensa neumática, seleccionando sólo el mosto flor. Fermentación de cada variedad por separado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

Cupaje: Muscat, Macabeo y Xarel.lo.
Temperatura de fermentación: 15-16 ºC.

CATA

De color amarillo pálido. En nariz es fresco, destacan los aromas florales y de fruta blanca.
En boca es equilibrado, sabroso, con un postgusto amable y largo.
Recomendado para acompañar aperitivos, arroces, pastas, pescados, ostras y mariscos. Adecuado para disfrutarlo en cualquier momento del día o por copas.
Servir a una temperatura de 6 a 8 ºC.

Ramon Canals
Propietario y enólogo