

# RAMON CANALS

## ORGANIC RESERVA NUMERADA

### Brut Nature

Les varietats autòctones del Penedès procedents de vinyes d'agricultura ecològica són la base per l'elaboració del cava de producció limitada i numerada **Ramon Canals Organic Reserva Numerada**: Xarel.lo, Macabeu i Parellada i una criança de més de 24 mesos a les nostres caves li aporten elegància, complexitat i finor.



### ZONA DE CULTIU DEL RAÏM: EL PENEDÈS

**Regió:** D.O. Cava. Subregió: Penedès superior (Parellada) i Penedès central (Xarel.lo i Macabeu). Vinyes en procés de conversió ecològica.

**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:** 350 l/m2 de mitjana anual.

### ELABORACIÓ DEL VI BASE

**Collita:** verema manual, a principis de setembre la Macabeu, a finals d'aquest mateix mes la Xarel.lo i a principis d'octubre 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 i Parellada.

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

**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, sec i llarg. Carbònic molt ben integrat.

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

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



Ramon Canals  
Propietari i Enòleg