

# onna

by RAMON CANALS

## ONNA XAREL.LO ECOLÓGICO 2017



ONNA es un vino blanco elaborado principalmente con la variedad autóctona Xarel.lo procedente de viñas viejas de **agricultura ecológica** de nuestra tierra, el Penedès. El mosto ha macerado en frío con los hollejos de la uva para obtener tipicidad de esta variedad autóctona. Para potenciar su la intensidad aromática es complementado con un pequeño porcentaje de la variedad Gewurztraminer. Es un vino fresco con aromas a fruta blanca, tropicales y florales, estructurado, agradable y seco.

### ZONA DE CULTIVO DE LA UVA: EL PENEDÉS

**Región:** D.O. Penedès. **Subregión:** Penedès central (Xarel.lo) y Penedès superior (Gewurztraminer).

**Clima:** mediterráneo templado.

**Suelo:** franco-arcilloso, con buena permeabilidad y capacidad de retención de agua.

**Altitud de plantación de los viñedos:** 150m (Xarel.lo) y 280m (Gewurztraminer).

**Pluviometría:** 465 l/m<sup>2</sup> de media anual.

### ELABORACIÓN DEL VINO

**Cosecha:** vendimia manual, a finales de agosto la Gewurztraminer y a medianos de septiembre la Xarel.lo.

**Prensado de la uva y fermentación del mosto:** prensa neumática.

Maceración en frío del mosto flor de la variedad Xarel.lo con los hollejos para obtener la tipicidad de esta variedad autóctona.

Fermentación de cada variedad por separado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

**Coupage:** Xarel.lo 90% y Gewurztraminer 10%.

**Temperatura de fermentación:** 15-16 °C.

### CATA Y MARIDAJE

Onna Xarel.lo presenta un color amarillo pálido. En nariz es fresco y destacan los aromas a fruta blanca y tropicales con delicadas notas florales.

En boca es un vino estructurado, equilibrado, sabroso y con un post gusto muy agradable y seco.

Recomendado para acompañar aperitivos, arroces, pastas, pescados, ostras y mariscos. Adecuado para disfrutarlo en cualquier momento o por copas.

Servir a una temperatura de 6 a 8 °C.

Es un vi ecológico y vegano.



**Ramon Canals**

*Propietario y Enólogo*