

MARTA

CANALS
CANALS

PASSIÓ RESERVA Brut MAGNUM



Les varietats autòctones de la nostra terra, el Penedès, són la base per l'elaboració del nostre exitós cava Marta Passió Magnum de 1,5L. Xarel.lo, Macabeu, Parellada i una criança de més de 24 mesos a les nostres caves li aporten elegància, complexitat, finor i la Garnatxa un delicat color rosat.

ZONA DE CULTIU DEL RAÏM: EL PENEDÈS

Regió: D.O. Cava. **Subregió:** Penedès superior (Parellada) i Penedès central (Xarel.lo, Macabeu i Garnatxa).

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 Garnatxa) i 315m (Parellada).

Pluviometria: 465 l/m² de mitjana anual.

ELABORACIÓ DEL VI BASE

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

Període d'embotellament: segona setmana de gener.

Temperatura de fermentació: 15-18 °C.

Període de criança: més de 24 mesos. Reserva.

TAST

De color rosat pàl·lid, amb bombolla fina i de despreniment lent. En nas és fresc, destaquen les aromes a fruita blanca madura i de cítrics, amb lleugeres notes de fruits vermells i de criança que li aporten complexitat.

En boca és equilibrat, gustós, amb un agradable post gust cremós i llarg. Carbònic molt ben integrat.

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

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