

onna

by RAMON CANALS

ONNA MALVA ECOLÒGIC



ONNA és un vi blanc exclusiu elaborat amb les varietats Malvasia de Sitges i Sauvignon blanc procedents de vinyes d'**agricultura ecològica** de la nostra terra, el Penedès. És un vi ecològic, afruitat i lleugerament dolç, fruit d'una parada de fermentació del vi amb fred.

Onna Malva fa honor al naixement de l'Ona, la petita de la família amb una exclusiva ampolla de color malva.

ZONA DE CULTIU DEL RAÏM: EL PENEDÈS

Regió: D.O. Penedès. **Subregió:** Penedès superior (Malvasia de Sitges i Sauvignon blanc).

Clima: mediterrani temperat.

Sòl: franc-argilós, amb bona permeabilitat i capacitat de retenció d'aigua.

Altitud de plantació de les vinyes: 280m (Malvasia de Sitges) i 250 m (Sauvignon blanc).

Pluviometria: 250 l/m² de mitjana anual.

ELABORACIÓ DEL VI

Collita: verema manual, a finals d'agost la Malvasia de Sitges i la Sauvignon blanc.

Premat del raïm i fermentació del most: premsa pneumàtica.

Fermentació dels mostos de les dues varietats junts. Parada de fermentació amb fred per obtenir la dolçor natural del most i la baixa graduació alcohòlica de l'Onna Malva.

Cupatge: Malvasia de Sitges i Sauvignon blanc.

Temperatura de fermentació: 15-16 °C.

TAST

Onna Malva presenta un color groc pàl·lid.

En nas és fresc i hi destaquen els aromes florals amb delicades notes tropicals i d'almívar.

En boca és un vi estructurat, afruitat i deliciós.

Recomanat per acompanyar aperitius, sushi, plats especiats, 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.

És un vi ecològic i vegà.



Ramon Canals

Propietari i Enòleg