

# 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.

### 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:** 465 l/m<sup>2</sup> de mitjana anual.

### ELABORACIÓ DEL VI

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

**Premsat 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