

onna

by RAMON CANALS

ONNA MALVA ECOLÓGICO



ONNA es un vino blanco exclusivo elaborado con las variedades Malvasia de Sitges y Sauvignon blanc procedentes de viñedos de **agricultura ecológica** de nuestra tierra, el Penedés. Es un vino ecológico, afrutado y ligeramente dulce, fruto de una parada de fermentación del vino con frío.

Onna Malva hace honor al nacimiento de Ona, la pequeña de la familia con una exclusiva botella de color malva.

ZONA DE CULTIVO DE LA UVA: EL PENEDÉS

Región: D.O. Penedés. **Subregión:** Penedés superior (Malvasia de Sitges y Sauvignon blanc).

Clima: mediterráneo templado.

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

Altitud de plantación de los viñedos: 280m (Malvasia de Sitges) y 250 m (Sauvignon blanc).

Pluviometría: 250 l/m² de media anual.

ELABORACIÓN DEL VINO

Cosecha: vendimia manual, a finales de agosto la Malvasia de Sitges y la Sauvignon blanc.

Prensado de la uva y fermentación del mosto: prensa neumática. Fermentación de los mostos de las dos variedades juntos. Parada de fermentación con frío para obtener el dulzor natural del mosto.

Cupaje: Malvasia de Sitges y Sauvignon blanc.

Temperatura de fermentación: 15-16 °C.

CATA Y MARIDAJE

Onna Malva presenta un color amarillo pálido.

En nariz es fresco y destacando los aromes florales con delicades notas tropicales y de almíbar.

En boca es un vino estructurado, afrutado y delicioso.

Recomendado para acompañar aperitivos, sushi, platos especiados, 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 vino ecológico y vegano.



Ramon Canals

Propietario y Enólogo