

MARTÀ

ULTRAVIOLET RESERVA ECOLÓGICO Brut



El cava MÁS innovador dentro la primera botella de cava VIOLET® del mundo y etiqueta fosforescente con luz UV.

Alguien lo tenía que hacer...y ese alguien éramos nosotros...

Floral, afrutado, fresco y delicado. Una crianza de más de 24 meses en nuestras cavas le aportan, además, delicadas notas cremosas y un carbónico muy fino.

El Ultraviolet es un cava para romper todas las normas...

ZONA DE CULTIVO DE LA UVA: EL Penedès, VINYEDOS ECOLÓGICOS 100% CERTIFICADOS

Región: D.O. Cava. **Subregión:** Penedés central (Xarel.lo) y Penedés superior (Pinot noir)

Clima: mediterráneo templado.

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

Altitud de plantación de los viñedos: 110m (Xarel.lo) y 250m (Pinot noir).

Pluviometría: 345 l/m² de media anual.

ELABORACIÓN DEL VINO BASE

Cosecha: vendimia manual, a principios de agosto la Pinot noir y a principios de septiembre la Xarel.lo.

Prensado de la uva y fermentación del mosto: prensa neumática, seleccionando solo el mosto flor. Fermentación de cada variedad por separado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Ligero paso por bodega de roble francés de Allier posterior de la Xarel.lo.

SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA

Vino base: Xarel.lo y Pinot noir.

Período de embotellado: primera semana de febrero.

Temperatura de fermentación: 15-18 °C.

Período de crianza: más de 24 meses. Reserva.

CATA Y MARIDAJE

De color amarillo pálido, con burbuja fina y de desprendimiento lento.

En nariz es fresco, destacan los aromas florales, a fruta blanca madura y de cítricos, con ligeras notas cremosas de la crianza.

En boca es delicado, sabroso, con un post gusto fresco, largo y muy agradable. Carbónico muy bien integrado.

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

Servir a una temperatura de 6 a 8 °C, en copa tipo tulipa, alta, fina y sin decoración.



Ramon Canals

Propietario y Enólogo