

MAR DE MARTA

CRIANÇA SUBMARINA

GRAN RESERVA Brut nature

ECOLÓGICO Y VEGANO



Uno de los cavas más exclusivos: 36 meses de crianza en rima y 7 meses de crianza submarina en el mar de Vilanova i la Geltrú. Elaborado con las variedades Xarel.lo, Macabeo y Parellada procedentes de viñedos de agricultura ecológica. La crianza submarina le aporta un carácter único, gracias a la presión y al movimiento constante del mar Mediterráneo. Cada botella tiene elementos marinos incrustados de forma natural. Elegante, complejo y fino.

ZONA DE CULTIVO DE LA UVA: EL PENEDÉS

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

Clima: mediterráneo templado.

Suelo: franco-argiloso, con buena permeabilidad y capacidad de retención de agua.

Altitud de plantación de los viñedos: 110m (Xarel.lo), 250m (Macabeo) y 315m (Parellada).

Pluviometría: 345 l/m² de media anual.

ELABORACIÓN DEL VINO BASE

Cosecha: vendimia manual, a principios de septiembre la Macabeo, a medianos del mismo mes la Xarel.lo y a finales la Parellada.

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.

SEGUNDA FERMENTACIÓN EN BOTELLA

Vino base: Xarel.lo, Macabeo, Parellada.

Período de embotellado: segunda semana de febrero.

Temperatura de fermentación: 15-18 °C.

Período de crianza en la cava: más de 36 meses. Gran Reserva.

Período de crianza en el mar: 7 meses. Vilanova i la Geltrú.

CATA Y MARIDAJE

De color amarillo pálido, con burbuja fina y de desprendimiento lento. En nariz es fresco y complejo, destacan los aromas a fruta blanca madura y de cítricos, con notas de crianza que le aportan complejidad y elegancia.

En boca es equilibrado, sabroso, con un post gusto cremoso y largo. 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 flauta, alta, fina y sin decoración.



Ramon Canals

Propietario y enólogo