MARTA CANALS CANALS

VIOLET 2015

Les varietats de raïm Muscat, Xarel.lo i Macabeu plantades a la nostra terra, el Penedès, són la base per l' elaboració del vi blanc floral MARTA VIOLET.

ZONA DE CULTIU DEL RAÏM: EL PENEDÈS

Regió: D.O. Penedès. **Subregió:** Penedès superior (Muscat) i Penedès central (Xarel.lo i Macabeu).
Clima: mediterrani temperat.
Sòl: franc-argilós, amb bona permeabilitat i capacitat de retenció d' aigua. Pobre en matèria orgànica.
Altitud de plantació de les vinyes: 150m (Xarel.lo i Macabeu) i 250m (Muscat).
Pluviometria: 465 l/m² de mitjana anual.

ELABORACIÓ DEL VI

Collita: verema manual, a principis de setembre la Muscat i la Macabeu i a mitjans de setembre la Xarel.lo.
Premsat del raïm i fermentació del most: premsa pneumàtica, seleccionant només el most flor. Fermentació de cada varietat per separat a temperatura controlada en dipòsits d' acer inoxidable.

Cupatge: Muscat, Macabeu i Xarel.lo.
Temperatura de fermentació: 15-18 ºC.

TAST

De color groc pàl·lid. En nas és fresc, destaquen les aromes florals i a fruita blanca.
En boca és equilibrat, gustós, amb un post gust amable i llarg.
Recomanat per acompanyar aperitius, peixos, ostres i mariscs.
Adequat per gaudir-lo en qualsevol moment o per copes.
Servir a una temperatura de 6 a 8 ºC

Ramon Canals
Propietari i Enòleg