

MARTA

JOIA - RESERVA 2014 Brut ECOLOGIC



Les varietats autòctones del Penedès Xarel.lo, Macabeu i Parellada procedents de **vinyes ecològiques 100% certificades** son la base per la elaboració de MARTA Joia. Una criança de més de 24 mesos a les nostres caves elegància, complexitat i finor.

ZONA DE CULTIU DEL RAÏM: VINYES ECOLOGIQUES 100% CERTIFICADES

Regió: D.O. Cava. **Subregió:** Penedès superior (Parellada) 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: 130m (Xarel.lo), 280m (Macabeu) i 300m (Parellada).

Pluviometria: 465 l/m² de mitjana anual.

ELABORACIÓ DEL VI BASE

Collita: verema manual, a principis de setembre la Macabeu, a finals del mateix mes la Xarel.lo i a principis d' octubre la Parellada.

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.

SEGONA FERMENTACIÓ EN AMPOLLA

Vi base: Xarel.lo, Macabeu i Parellada.

Període d' embotellat: segona setmana de gener.

Temperatura de fermentació: 15-18 °C.

Període de criança: més de 24 mesos. Reserva.

Producció: 8.000 ampolles.

TAST I MARIDATGE

De color groc pàl·lid, amb bombolla fina i de despreniment lent. Al nas és fresc, destaquen les aromes a fruita blanca i a cítrics, amb lleugeres notes de criança que li aporten complexitat.

En boca és equilibrat, suau i amb un post gust cremós i agradable.

Carbònic molt ben integrat.

Recomanat per acompanyar aperitius, peixos, ostres i mariscs. També per gaudir-lo en qualsevol moment.

Servir a una temperatura de 6 a 8 °C, en copa tipus flauta, alta, fina i sense decoració.



Ramon Canals
Propietari i enòleg