

VIOLET 2016

Las variedades de uva Muscat, Xarel.lo y Macabeo plantadas en nuestra tierra, el Penedés, son la base para la elaboración del vino blanco fresco, afrutado y floral Marta Violet.

ZONA DE CULTIVO DE LA UVA: EL PENEDÉS

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

Clima: mediterráneo templado.

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

Altitud de plantación de los viñedos: 150m (Xarel.lo y Macabeo) y 250m (Muscat).

Pluviometría: 465 l/m² de media anual.

ELABORACIÓN DEL VINO

Vendimia: vendimia manual, a principios de septiembre la Muscat y la Macabeo y a medianos de septiembre la Xarel.lo.

Prensado de la uva y fermentación del mosto: prensa neumática, seleccionando sólo el mosto flor. Fermentación de cada variedad por separado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

Cupaje: Muscat, Macabeo y Xarel.lo.

Temperatura de fermentación: 15-16 °C.

CATA

De color amarillo pálido. En nariz es fresco, destacan los aromas florales y de fruta blanca.

En boca es equilibrado, sabroso, con un postgusto amable y largo.

Recomendado para acompañar aperitivos, arroces, pastas, pescados, ostras y mariscos. Adecuado para disfrutarlo en cualquier momento del día o por copas.

Servir a una temperatura de 6 a 8 °C.



Ramon Canals

Propietario y enólogo