

# MARTA

CANALS  
CANALS

## PASSIÓ RESERVA 2015 Brut

Las variedades autóctonas de nuestra tierra, el Penedés, son la base para la elaboración de nuestro exitoso cava Marta Passió. Xarel.lo, Macabeo, Parellada y Garnacha y una crianza de más de 24 meses en nuestras cavas aportan elegancia, complejidad y finura.



### ZONA DE CULTIVO DE LA UVA: EL PENEDÉS

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

**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 Garnatxa) y 315m (Parellada).

**Pluviometría:** 465 l/m<sup>2</sup> 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 la Garnacha 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 y Garnacha.

**Período de embotellado:** segunda semana de enero.

**Temperatura de fermentación:** 15-18 °C.

**Período de crianza:** más de 24 meses. Reserva.

### CATA Y MARIDAJE

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

En boca es equilibrado, sabroso, con un agradable 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*