

# LA SELECTA

*Zona Gourmet*

## MARTA FRAGÀNCIA ROSAT 2022

**Bodega:** Ramón Canals

**Denominación de Origen:** Penedès

**Variedad de Uva:** Sauvignon blanc, Pinot noir y Xarel·lo

### Descripción de Viñedos y Zona

**Región:** D.O. Penedés. Subregión: Penedés superior (Sauvignon blanc y Pinot noir) y Penedés central (Xarel·lo).

**Clima:** mediterráneo temperado.

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

**Altitud de plantación de los viñedos:** 150m (Xarel·lo) y 250m (Sauvignon blanc y Pinot noir).

**Pluviometría:** 465 l/m2 de media anual.

### Elaboración

**Vendimia:** vendimia manual, a finales de agosto la Pinot noir y la Sauvignon blanc y a mediados de septiembre la Xarel·lo.

**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.

**Cupaje:** Xarel·lo, Sauvignon blanc y Pinot noir.

**Temperatura de fermentación:** 15-16 °C.

### Nota de Cata y Maridaje

Fragancia de Marta es un vino único, por su elaboración, concepto y diseño: un blanco de color rosado o un rosado con ánima de blanco.

Las variedades de uva Xarel·lo, Sauvignon blanc y Pinot noir son la base para la elaboración de este exclusivo vino.

De color rosado muy pálido. En nariz es fresco, destacan los aromas florales, de frutas tropicales, de hueso y blancas.

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

Recomendado para acompañar aperitivos, pastas, arroces, pescados, ostras y mariscos.

Adecuado per disfrutarlo en cualquier hora o por copas.

# LA SELECTA

*Zona Gourmet*

## Recomendaciones de Uso

**Temperatura de Servicio:** Servir entre 6-8°C para disfrutar plenamente de sus aromas y sabores.

