



CAN BAS MUSCAT 2017

Los monovarietales de Can Bas Domini Vinícola expresan en esencia el terruño de la finca histórica donde nacen y nuestra manera honesta de interpretar el paisaje. "Somos lo que hacemos, hacemos lo que somos".



VARIETADES DE UVA Muscat 100%,

DENOMINACIÓN DE ORIGEN D.O. Penedès. **SUBZONA** Costers de l'Anoia

NOTA DE CATA

Color amarillo pálido y brillante, desprende aromas florales. En boca es fresco y agradable, con un final a mosto de la uva.

DEGUSTACIÓN

Muy buen acompañante de carnes ligeras, pescado azul y quesos curados. Se recomienda servir a 12 °C.

TIERRA

Parcela de terreno franco y profundo, de hasta 120 cm bajo tierra. De textura franca y media, con pocos elementos pedregosos, y buen drenaje. Son suelos con una alta capacidad de retención hídrica. Contenido bajo en materia orgánica y con un pH relativamente básico.



ARCILLOSO

VENDIMIA 2017

Por segundo año consecutivo, el 2017 fue un año caluroso y muy escaso en precipitaciones. No obstante, la lluvia de la primavera garantizó un buen desarrollo vegetativo, favoreciendo la producción de uva de muy buena calidad y óptimo estado sanitario.

ELABORACIÓN

Vendimia manual. Selección en el viñedo y posteriormente en mesa. La uva se recolecta en cajas y se refrigera durante 24 horas a unos 10 °C. Prensado suave con rendimientos bajos. Fermentación a 15 °C.

GRADO ALCOHÓLICO

12% Vol

ACIDEZ TOTAL

5.8 g/l

PH

3.09

AZÚCAR RESIDUAL

2 g/l

SULFUROSO TOTAL

80 mg/l

FORMACIÓN

Cordon Royat

ALTITUD

220m

EDAD DE LAS VIÑAS

Media de 25 años

RENDIMIENTO

6.500 Kg/Ha

