



# CAN BAS MUSCAT 2017

Els monovarietals de Can Bas Domini Vinícola expressen en essència el terror de la finca històrica d'on neixen i la nostra manera honesta d'interpretar el paisatge. "Som el que fem, fem el que som".



**VARIETATS DE RAÏM** Muscat 100%

## NOTA DE TAST

Color groc pàl·lid brillant, desprèn aromes florals en nas. Fresc i agradable, amb un final en boca a most del raïm.

## SÒL

La parcel·la s'assenta sobre un terra franc. Els sòls són profunds amb una profunditat efectiva de 120 cm. De textura mitjana a mitjanament gran, amb pocs elements de grans dimensions, i que gaudeixen d'un molt bon drenatge, són sòls amb una alta capacitat de retenció d'aigua disponible. La textura dels mateixos és franca, amb un contingut baix en matèria orgànica, i amb un pH relativament bàsic.

## VEREMA 2017

Per segon any consecutiu, el 2017 va ser un any calorós i molt escàs en precipitacions. No obstant, la pluja de la primavera va garantir un bon desenvolupament vegetatiu, afavorint la producció d'un raïm d'una molt bona qualitat i òptim estat sanitari.

**DENOMINACIÓ D'ORIGEN** DO Penedès. **SUBZONA:** Costers de l'Anoia

## DEGUSTACIÓ

Molt bon acompanyament de carns lleugeres, peix blau i formatges curats. Es recomana servir-lo a 12 °C.



FRANC

## ELABORACIÓ

Verema manual per minimitzar els danys tant a la vinya com al raïm. Selecció a la vinya i posteriorment a la taula de tria. Raïm collit en caixes i refrigerat durant 24 hores a uns 10 °C. Premsat delicat amb rendiments baixos. Fermentació a 15 °C.

## GRAU ALCOHÒLIC

12,5 % Vol

## ACIDESA TOTAL

5.8 g/l

## PH

3.09

## SUCRE RESIDUAL

2 g/l

## SULFURÓS TOTAL

80 mg/l



## FORMACIÓ

Cordon Royat

## ALTITUD

232 m

## EDAT DE LES VINYES

Mitjana de 25 anys

## RENDIMENT

6.500 Kg/Ha