CAN BAS
DOMINI VINICOLA

D'ORIGEN P9 CABERNET SAUVIGNON 2019

D'ORIGEN son vinos jóvenes de parcelas únicas.
De nuestra finca vinícola nace este vino de alta expresión varietal enraizado a nuestros orígenes y terruño. "Somos lo que hacemos, hacemos lo que somos".

VARIEDAD DE UVA Cabernet Sauvignon 100%

NOTA DE CATA
Color rojo picota intenso, en nariz destacan los aromas de frutas rojas, con ligeras notas de vainilla y fondo tostado de la crianza. En boca es sedoso, con volumen, con un tanino dulce, con buena estructura y final largo.

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

FINCA Can Bas Domini Vinícola. **VIÑA** Els Cirerers, parcel·la número 9

DEGUSTACIÓN
Guisados de carne y caza, pescado azul y quesos curados. Se recomienda servir a 12 oC.

SUELO FRANCO ARCILLOSO
Suelo profundo, arcilloso y limoso, de hasta 120 cm de profundidad. De textura mediana, con un bajo contenido en materia orgánica y un pH relativamente básico. Este tipo de suelo filtra el agua con rapidez, siendo rico en nutrientes y con una elevada capacidad de retención hídrica.

ELABORACIÓN
Uvas seleccionadas de la parcela 9 del viñedo Els Cirerers. Vendimia tardía, recolección a mano y traslado a la bodega en cajas pequeñas, donde se refrigera durante 24 horas a 10 oC. Control final de la uva en la mesa de selección y despalillado. Prensado suave con rendimientos bajos. Fermentación a temperatura controlada de 22 oC. Maceración de las uvas y battonage. Crianza en bota de roble francés durante tres meses, para incrementar la complejidad del vino.

VENDIMIA 2019
Año con una pluviometría escasa pero persistente, con pocas cantidades de lluvia acumuladas, que han favorecido un buen crecimiento vegetativo, una buena producción y un estado sanitario excelente. Se ha podido esperar a obtener la maduración deseada, dando como resultado vinos de alta calidad y de largo recorrido.

VITICULTURA Ecológica

GRADO ALCOHÓLICO	ACIDEZ TOTAL	PH	AZÚCAR RESIDUAL	SULFUROSO TOTAL
14.97% Vol	5 g/l	3.32	0.5 g/l	56 mg/l
	ALTITUD	**EDAD DE LAS VIÑAS**	**RENDIMIENTO**	**PRODUCCIÓN**
	207 m	Media de 20 años	4,000 Kg/Ha	11,500 ampolles

W: www.can-bas.com **E**: info@can-bas.com **P:** +34 938 994 173 **A:** Ctra. de Vilafranca c243-a, Km 4, 08739 Can Bas - Subirats · Barcelona · SPAIN
CAN BAS IS PART OF THE GROUP **PERE VENTURA FAMILY WINE ESTATES**