CAN BAS
DOMINI VINICOLA

LA ROMANA 2019

Designa la parcela de viñas de Chardonnay y de Xarelo de la finca donde se han encontrado vestigios romanos de la Vía Augusta y una próspera vil·la en tiempo del Imperio.

VARIEDADES DE UVA Chardonnay 56%, Xarelo 44%.

NOTA DE CATA
En nariz destacan los aromas de fruta blanca de hueso, con ligeras notas tropicales sobre un fondo tostado de la crianza. En boca es sedoso, con volumen, muy largo y ligeramente salino a causa de su paso por ánfora.

SUELO FRANCO
Franco muy favorable a la variedad Xarelo, con muy poca materia orgánica y con la cantidad justa de agua para la planta, pero en ningún caso en exceso.

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

JARRAS DE BARRO: NUESTRO PATRIMONIO CULTURAL
De acuerdo con los relatos históricos, los antiguos romanos fermentaban y envejecían el vino en grandes jarras de barro llamadas *dolia*. Durante el S. I d. C., esta práctica era común a la villa romana que más tarde se convirtió en la finca Can Bas.

Hemos vuelto a nuestras raíces, depositando una parte del vino con el cual se elabora LA ROMANA en ánforas de arcilla de 150 litros durante seis meses, el que ha potenciado su carácter. El resultado es un vino puro y de una mineralidad pronunciada.

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

FINCA: Can Bas Domini Vinícola **Viña:** La Romana y El Serral

DEGUSTACIÓN
Combina muy bien con ostras, mariscos, pez blanco y todo comida de fiesta tradicional.
Se recomienda servirlo a 12 °C.

ELABORACIÓN
Vendimia a mano. Selección a la viña y a tabla de elige. Uva trasladada en cajas y refrigerado durante 24 horas a unos 10 °C. Derrapado de la uva para evitar notas herbáceas y amarguras. Prensado suave con rendimientos bajos. Las dos variedades se trabajan por separado, tanto en la fermentación (a una temperatura controlada de 15 °C) como en la crianza. Para ganar en complejidad del vino resultante, un 90% del mosto fermenta y hace crianza en tonel de roble francés de 500 litros durante seis meses y un 10% en ánfora durante 6 meses. Pasado este periodo se procede a la cupada y el embotellado y la crianza en botella de un año y medio antes de su comercialización. Vino con un tiempo de guarda óptima de 5 años.

VITICULTURA Ecológica

GRADO ALCOHÓLICO	ACIDEZ TOTAL	PH	AZÚCAR RESIDUAL	SULFUROSO TOTAL
14,65% Vol	5.9 g/l	3,25	0,5 g/l	98 mg/l
	ALTITUD	**EDAD DE LAS VIÑAS**	**RENDIMIENTO**	**PRODUCCIÓN**
	200 m	Media de 60 años	4.000 kg/ha	2.350 botellas

W: www.can-bas.com **E**: info@can-bas.com **T:** 938 994 173 **A:** Ctra. de Vilafranca c243-a, Km 4, 08739 Can Bas - Subirats · Barcelona
CAN BAS DOMINI VINÍCOLA FORMA PART DEL GRUP **PERE VENTURA FAMILY WINE ESTATES**