



# LA ROMANA 2019

Designa la parcel·la de vinyes de Chardonnay i de Xarel·lo de la finca on s'han trobat vestgis romans de la Via Augusta i una pròspera vil·la en temps de l'Imperi.



**VARIETATS DE RAÏM** Chardonnay 56%, Xarel·lo 44%.

## NOTA DE TAST

En nas destaquen les aromes de fruita blanca d'os, amb lleugeres notes tropicals sobre un fons torrat de la criaça. En boca és sedós, amb volum, molt llarg i lleugerament salí a causa del seu pas per àmfora.

## SÒL FRANC

Franc molt favorable a la varietat Xarel·lo, amb molt poca matèria orgànica i amb la quantitat justa d'aigua per a la planta, però en cap cas en excés.

## VEREMA 2019

Any amb una pluviometria escassa, però persistent, amb poques quantitats de pluja acumulades, cosa que ha afavorit un bon creixement vegetatiu, una bona producció i un estat sanitari excel·lent. S'ha pogut esperar a obtenir la maduració desitjada, obtenint vins d'alta qualitat i de llarg recorregut.

## GERRES DE TERRISSA: EL NOSTRE PATRIMONI CULTURAL

D'acord amb els relats històrics, els antics romans fermentaven i envellien el vi en grans gerres de terrissa anomenades *dolia*. Durant el S. I dC, aquesta pràctica era comuna a la vila romana que més tard es va convertir en la finca Can Bas.

Hem tornat a les nostres arrels, dipositant una part del vi amb el qual s'elabora LA ROMANA en àmfores d'argila de 150 litres durant sis mesos, el que ha potenciat el seu caràcter. El resultat és un vi pur i d'una mineralitat pronunciada.

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

**FINCA:** Can Bas Domini Vinícola **Vinya:** La Romana i El Serral

## DEGUSTACIÓ

Combina molt bé amb ostres, mariscs, peix blanc i tot àpat de festa tradicional. Es recomana servir-lo a 12°C.

## ELABORACIÓ

Verema a mà. Selecció a la vinya i a taula de tria. Raïm traslladat en caixes i refrigerat durant 24 hores a uns 10 °C. Derrapat del raïm per evitar notes herbàcies i amargors. Premsat suau amb rendiments baixos. Les dues varietats es treballen per separat, tant en la fermentació (a una temperatura controlada de 15 °C) com en la criaça. Per guanyar en complexitat del vi resultant, un 90% del most fermenta i fa criaça en bota de roure francès de 500 litres durant sis mesos i un 10% en àmfora durant 6 mesos. Passat aquest període es procedeix al cupatge i l'embotellat i la criaça en ampolla d'un any i mig abans de la seva comercialització. Vi amb un temps de guarda òptima de 5 anys.

## VITICULTURA Ecològica



**GRAU ALCOHÒLIC**

14,65% Vol

**ACIDESA TOTAL**

5.9 g/l

**PH**

3,25

**SUCRE RESIDUAL**

0,5 g/l

**SULFURÓS TOTAL**

98 mg/l

**ALTITUD**

200 m

**EDAT DE LES VINYES**

Mitjana de 60 anys

**RENDIMENT**

4.000 kg/ha

**PRODUCCIÓ**

2.350 ampolles