



# D'ORIGEN P9 CABERNET SAUVIGNON 2018

D'ORIGEN són vins joves de parcel·les úniques i marcat caràcter varietal.

Del nostre domini vinícola neix un vi d'arrels profundes a la terra, essència dels nostres orígens i expressió sincera del nostre terrer.

"Som el que fem, fem el que som".



**VARIETATS DE RAÏM** Cabernet Sauvignon 100%

## NOTA DE TAST

Color vermell picota límpid i de capa baixa. Nas net i intens amb notes de fruita vermella fresca sobre un fons especiat i balsàmic. En boca golós, acompanyat d'un taní dolç, agradable i d'estructura lleugera amb un bon volum. De pas fresc i llarg.

## SÒL ARGILO LLI MOSA

Sòl de textura argilo-llimosa, profund, de fins a 120 cm sota terra. De textura mitjana, amb un contingut baix en matèria orgànica i amb un pH relativament bàsic. Són sòls amb molt bon drenatge i una alta capacitat de retenció hídrica.

## VEREMA 2018

Any de precipitacions abundants fins al mes d'agost que ha afavorit un òptim creixement vegetatiu dels ceps. La verema ha estat més tardana que els anys anteriors, obtenint un raïm de maduració òptima, que ha donat vins més frescos i aromàtics, i de més recorregut.

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

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

## DEGUSTACIÓ

És una bona harmonia de carns lleugeres, peix blau i formatges curats. Es recomana servir-lo a 12 °C.

## ELABORACIÓ

Raïm de la parcel·la 9 de la vinya Els Cirerers. Verema tardana, collita a mà i doble selecció, a la vinya i posteriorment a la taula de tria. Raïm es trasllada al celler en caixes i es refrigera durant 24 hores a uns 10 °C. Premsat suau amb rendiments baixos. Fermentació a temperatura controlada de 22 °C. Maceració del raïm amb remuntats manuals i criança en bóta de roure francès durant tres mesos, per incrementar la complexitat del vi resultant.

## PRODUÏT EN CONVERSIÓ A L'AGRICULTURA ECOLÒGICA



### GRAU ALCOHÒLIC

14.97% Vol

### ACIDESA TOTAL

5 g/l

### PH

3.32

### SUCRE RESIDUAL

0.5 g/l

### SULFURÓS TOTAL

56 mg/l

### ALTITUD

207 m

### EDAT DE LES VINYES

Mitjana de 20 anys

### RENDIMENT

4,000 Kg/Ha

### PRODUCCIÓ

11,500 ampolles