



MONREAL 2015

El profundo respeto que sentimos en Can Bas por la payesía nos ha llevado a bautizar una de las viñas mejor situadas de Cabernet Sauvignon – y el vino que nace de ella – con el apellido de la estirpe de payeses que cultivaron este trozo de tierra durante más de un siglo. Su actitud es para nosotros un ejemplo.

VARIEDAD DE UVA Cabernet Sauvignon 100%.

NOTAS DE CATA

De color cereza intenso y capa media-alta, es un vino complejo, cálido y goloso. En nariz destaca la fruta roja, cítrica y madura, como son la grosella y la ciruela, y un fondo de notas balsámicas, ahumadas y especiadas propias de la crianza en roble francés. El ataque en boca es franco y directo, seguido de un paso firme y cálido. Fruta roja compotada como la ciruela y notas balsámicas. De taninos redondos y maduros, es un vino de marcado carácter y complejidad expresiva en boca, profundo y de largo final. Concebido como vino de guarda.

SUELO FRANCO-ARENOSO

Franco-arenoso profundo, de bajo contenido en materia orgánica, elevada capacidad de retención hídrica y óptima filtración.

VENDIMIA 2015

Marcada por un final de verano sin precipitaciones y con temperaturas moderadas que han determinado la maduración óptima de la Cabernet Sauvignon, con equilibrada concentración de azúcares y excelente estado sanitario.

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

FINCA: Can Bas Domini Vinícola **Viñedo:** Monreal

DEGUSTACIÓN

Harmoniza con guisados a base de carne; el pato a la naranja, setas y guisos con trufa. También con ahumados y quesos curados. Se recomienda servir entre 16 i 17°C.

ELABORACIÓN

Vendimia manual y recolección en cajas pequeñas. En la bodega la uva se refrigera durante 24 horas a una temperatura controlada de 10 °C. Sigue el control final de la uva, que pasa por la mesa de selección, y el despalillado. Prensado suave con bajos rendimientos y fermentación a temperatura controlada de 27°C. *Battonage* durante tres meses para ganar en volumen y expresión, con dos remontados diarios para favorecer la extracción. Crianza posterior de dieciocho meses en botas nuevas de roble francés. Embotellado y mínima guarda de un año en la bodega antes de su comercialización. Vino de guarda, siendo óptima 10 años.



GRADO ALCOHÓLICO

15.8% Vol

ACIDEZ TOTAL

5,4 g/l

PH

3,68

AZÚCAR RESIDUAL

0,8 g/l

SULFUROSO TOTAL

96 mg/l

VITICULTURA

Parámetros ecológicos
Formación de la viña
en Cordon Royat

ALTITUD

260m

EDAD DE LAS VIÑAS

27 años de media

RENDIMIENTO

3.500 Kg/Ha

PRODUCCIÓN

2.440 botellas