



LA CREU 2021

LA CREU recibe el nombre de uno de los símbolos que mejor identifican Can Bas: la cruz.
Confluencia entre el hombre, la tierra, la herencia y nuestros vinos.
Se elabora exclusivamente de Sauvignon Blanc, la variedad que nace de la parcela que lleva el mismo nombre.



VARIETADES DE UVA Sauvignon Blanc 100%

NOTAS DE CATA

Amarillo pálido, límpido y capa media. Aromáticamente intenso, se presentan notas tropicales como el maracuyá y el mango, combinadas con notas a frutas mediterráneas dulces (melocotón de viña y albaricoque). Sutiles notas a tostados provenientes del roble nuevo. En boca es goloso, untuoso y fresco, con una acidez integrada. Aparecen definidas las notas afrutadas del aroma. El final en boca es largo y persistente.

SUELO FRANCO ARCILLOSO

Suelo franco y de pH ligeramente alcalino que, junto con la escasa presencia de materia orgánica, favorece que el cultivo de las vides se realice en condiciones óptimas.

VENDIMIA 2021

Vendimia calificada de excelente por la calidad y la sanidad de la uva. 2021 fue un año de temperaturas no muy frías en invierno y un comienzo de verano caluroso, lo que propició el crecimiento de la vid en perfectas condiciones. Las temperaturas suaves de los meses de verano y la poca precipitación que cayó, hicieron que la maduración de las variedades tempranas se realizara de forma rápida y muy buena. Se ha vendimiado todo a mano en cajas de 200 kg respetando al máximo la calidad de la uva.

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

FINCA Can Bas Domini Vinícola. **VIÑEDO** La Creu

DEGUSTACIÓN

Una buena armonía de un risotto, verduras especiadas, pescados blancos a la plancha o al horno, como la pularda a la catalana, guisada al vino blanco sobre un lecho de crema fresca de uvas.

ELABORACIÓN

Vendimia manual. La uva se recolecta en cajas pequeñas y se refrigera durante 24 horas a 10°C. Sigue el control final de la uva, que pasa por la mesa de selección, y el despalillado. Maceración pelicular en prensa previa al prensado, suave y con bajos rendimientos. Fermentación a temperatura controlada de 15 °C. El 35% del mosto se fermenta en bota nueva de roble francés de 500 litros y el resto en depósitos de acero inoxidable. Sigue una crianza de seis meses para incrementar la complejidad del vino resultante. Vino de guarda; óptimo de dos años.

VITICULTURA Ecológica



GRADO ALCOHÓLICO

14.46% Vol

ACIDEZ TOTAL

6,7 g/l

PH

3.13

AZÚCAR RESIDUAL

0.75 g/l

SULFUROSO TOTAL

90 g/l

ALTITUD

220 m

EDAD DE LAS VIÑAS

Media de 40 anys

RENDIMIENTO

5.000 Kg/Ha

PRODUCCIÓN

4.664 botellas