



# LA CREU 2021

LA CREU rep el nom d'un dels símbols que millor identifiquen Can Bas: la creu, confluència entre l'home, la terra, l'herència i els nostres vins. S'elabora a partir de la varietat Sauvignon Blanc que neix a la parcel·la amb el mateix nom.



**VARIETATS DE RAÏM** Sauvignon Blanc 100%

## NOTA DE TAST

De to groguenc pàl·lid i capa mitjana. Aromàticament es presenten notes tropicals com el maracujà i el mango combinades amb notes de fruites mediterrànies dolces (préssec de vinya i albercoc). Tocs de torrats provinents del roure nou. En boca és llaminer, fresc i untuós amb definició de les notes frutereres de l'aroma. El final en boca és llarg i persistent.

## SÒL FRANC

Franc i pH lleugerament alcalí, que junt amb l'escassa presència de matèria orgànica, fa que el conreu dels ceps es realitzi en condicions òptimes.

## VEREMA 2021

Verema qualificada com a excel·lent per la qualitat i la sanitat del raïm. 2021 va ser un any de temperatures no molt fredes a l'hivern i un començament d'estiu calorós, cosa que va propiciar el creixement del cep en perfectes condicions. Les temperatures suaus dels mesos d'estiu i la poca precipitació que va caure, van fer que la maduració de les varietats primerenques es realitzés de manera ràpida i molt bona. S'ha collit tot a mà en caixes de 200 kg respectant al màxim la qualitat del raïm.

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

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

## DEGUSTACIÓ

Molt bon acompanyament per a un risotto; verdures especiades, peixos al forn i a la planxa o parlada a la catalana, cuinada al vi blanc sobre una crema fresca de raïm. Es recomana servir-lo a 10 °C.

## ELABORACIÓ

Verema manual. Selecció a la vinya i posteriorment a taula de tria. Raïm collit en caixes i refrigerat durant 24 hores a uns 10 °C. Derrapat per evitar notes herbàcies i amargors. Maceració pel·licular en premsa. Premsat suau amb rendiments baixos. Fermentació a temperatura controlada de 15 °C per afavorir l'expressió del terrer. El 35% del most es fermenta en bota nova de roure francès de 500 litres i la resta en dipòsits d'acer inoxidable durant sis mesos per incrementar la complexitat del vi resultant. Vi amb dos anys de guarda òptima.

## VITICULTURA Ecològica



## GRAU ALCOHÒLIC

14.46% Vol

## ACIDESA TOTAL

6,7 g/l

## PH

3.13

## SUCRE RESIDUAL

0.75 g/l

## SULFURÓS TOTAL

90 g/l

## ALTITUD

220 m

## EDAT DE LES VINYES

Mitjana de 40 anys

## RENDIMENT

5.000 Kg/Ha

## PRODUCCIÓ

4.664 ampolles