



# LA CREU 2022

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.

**VARIEDADES 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 2022

Un comienzo de año con buenas reservas de agua, provenientes de las lluvias caídas en invierno hizo que la brotación de las cepas fuera buena y que el desarrollo vegetativo fuera el adecuado. Desde que empezó a brotar la cepa hasta la vendimia, las lluvias fueron más bien escasas en cantidad y en litros de agua caída. Esto evitó que las uvas se hincharan e hizo disminuir la cantidad de uva pero con una concentración y calidad muy buenas. El estado sanitario de la uva al no haber lluvias ha sido excelente. Por todo ello, 2022 se considera un año muy bueno, con vinos aromáticos, con mucha concentración y buena acidez.

**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 despallado. 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

13,91% Vol

## ACIDEZ TOTAL

6,5 g/l

## PH

3,08

## AZÚCAR RESIDUAL

0,8 g/l

## SULFUROSO TOTAL

94 g/l

## ALTITUD

220 m

## EDAD DE LAS VIÑAS

Media de 40 anys

## RENDIMIENTO

4.000 Kg/Ha

## PRODUCCIÓN

5.000 botellas