



LA CREU 2022

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 fruiteres 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 2022

Un començament d'any amb bones reserves d'aigua, provinents de les pluges caigudes a l'hivern va fer que la brotació dels ceps fos bona i que el desenvolupament vegetatiu fos l'adequat. Des que va començar a brotar el cep fins la verema, les pluges van ser més aviat escasses en quantitat i en litres d'aigua caiguda. Això va fer que el raïm no s'inflés i que hi hagués poca quantitat de raïm però amb una concentració i qualitat molt bones. La manca de pluges va afavorir l'estat excel·lent del raïm. Per tot això, 2022 va ser un any molt bo, donant com a resultat vins aromàtics, amb molta concentració i bona acidesa.

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 pularda 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

13.91% Vol

ACIDESA TOTAL

6,5 g/l

PH

3,08

SUCRE RESIDUAL

0.8 g/l

SULFURÓS TOTAL

94 g/l

ALTITUD

220 m

EDAT DE LES VINYES

Mitjana de 40 anys

RENDIMENT

4.000 Kg/Ha

PRODUCCIÓ

5.000 ampolles