



MONREAL 2016



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 2016

Año caluroso y muy escaso en precipitaciones. No obstante, la lluvia de mediados de agosto garantizó la maduración de la uva, de calidad organoléptica y estado sanitario excelentes.

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 despallado. Prensado suave con bajos rendimientos y fermentación a temperatura controlada de 27°C. La maceración y la fermentación se realiza en barrica de roble francés abierta de 225 litros haciendo pigeage 2 veces al día durante unas tres semanas. Posteriormente se procede a taponar las barricas y se pone el vino una vez sangrada y prensada ligeramente la pasta. Crianza de 18 meses. Embotellado y mínima guarda de un año en la bodega antes de su comercialización. Vino de guarda, siendo óptima 10 años.

GRADO ALCOHÓLICO

16.34% Vol

ACIDEZ TOTAL

5,9 g/l

PH

3,25

AZÚCAR RESIDUAL

0,5 g/l

SULFUROSO TOTAL

40 mg/l

VITICULTURA

Parámetros ecológicos
Formación de la viña
en Cordon Royat

ALTITUD

260m

EDAD DE LAS VIÑAS

27 años de media

RENDIMIENTO

2.000 Kg/Ha

PRODUCCIÓN

2.320 botellas