



MONREAL 2016

El profund respecte que a Can Bas sentim per la pagesia ens ha dut a batejar una de les vinyes més ben situades de Cabernet Sauvignon – i el vi que neix d'ella – amb el cognom de la nissaga de pagesos que va conrear aquest tros durant més d'un segle.

Llur actitud és per a nosaltres un exemple.



VARIETAT DE RAÏM Cabernet Sauvignon 100%.

NOTA DE TAST

De color cirera i capa mitja-alta, és un vi complex, ric, càlid i llaminer. En nas, apreciem la fruita fresca i madura com la grosella vermella i la pruna, i un fons de notes balsàmiques, fumades i especiades pròpies de la criança en roure francès. Atac en boca franc i directe, seguit d'un pas ferm, càlid i sense arestes. De tanins rodons i madurs, és un vi de marcat caràcter i complexitat expressiva en boca, profund i de llarg final. Concebut com a vi de guarda.

SÒL FRANC ARENÓS

Franc-arenós, pobra en matèria orgànica, amb drenatge òptim i on els ceps arrelen en profunditat.

VEREMA 2016

Any calorós i molt escàs en precipitacions. Tot i així, la pluja de mitjans d'agost va garantir l'òptima maduració del raïm, d'una qualitat organolèptica i estat sanitari excel·lents.

DENOMINACIÓ D'ORIGEN DO Penedès. **SUBZONA** Costers de l'Anoia

FINCA: Can Bas Domini Vinícola **Vinya:** Monreal

DEGUSTACIÓ

Idéal per a plats de carn i guisats; amb l'ànec i els cuinats amb tòfona. Harmonitza amb fumats i formatges curats. Es recomana servir-lo entre 16 i 17°C.

ELABORACIÓ

Verema manual amb caixes i refredat del raïm entre 10 i 15°C. Selecció a taula de tria i derrapat del raïm per evitar notes herbàcies i amargors. Fermentació a una temperatura controlada de 27° C.

La maceració i la fermentació es fan en barrica de roure francès oberta de 225 litres, realitzant dos pigeage al dia durant tres setmanes. Posteriorment es procedeix a tancar les barriques i es posa el vi un cop sangrat i premsat lleugerament la pasta. Criança posterior de divuit mesos en bótes noves de roure francès. Embotellat i mínima guarda d'un any en el celler abans de la seva comercialització.

GRAU ALCOHÒLIC
16,34% Vol

ACIDESA TOTAL
5.9 g/l

PH
3.25

SUCRE RESIDUAL
0.5 g/l

SULFURÓS TOTAL
40 mg/l

ALTITUD
260 m

EDAT DE LES VINYES
Mitjana de 27 anys

RENDIMENT
2.000 Kg/Ha

PRODUCCIÓ
2.320 ampolles