



D'ORIGEN P5 MUSCAT 2021

D'ORIGEN són vins joves de parcel·les úniques i marcat caràcter varietal.
Del nostre domini vinícola neix un vi d'arrels profundes a la terra, essència dels nostres orígens i expressió sincera del nostre terror.
"Som el que fem, fem el que som".

VARIETATS DE RAÏM Muscat de gra petit 100%

NOTA DE TAST

Color groc pàl·lid limpid. Destaquen les aromes primàries, fruites blanques i subtils notes florals. Es complementa amb aromes de raïm típiques del raïm moscatell de gra petit. En boca és fresc i sec, acompanyat d'una excel·lent acidesa, ben integrada. Records a raïm i fruita blanca.

SÒL FRANC ARENÓS

La parcel·la s'assenta sobre un sol franc-arenós profund, fins a 120 cm sota terra. De textura mitjana, amb un contingut baix en matèria orgànica i amb un pH relativament bàsic. Són sòls amb una alta capacitat de retenció d'aigua i amb un òptim drenatge.

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 DO Penedès. **SUBZONA:** Costers de l'Anoia

FINCA: Can Bas Domini Vinícola **Vinya:** La Servera, parcel·la 5

DEGUSTACIÓ

Versàtil, tant a copa, per aperitiu com també d'acompanyament de carns lleugeres, peix blau, formatges curats i foies. Es recomana servir-lo a 8 °C.

ELABORACIÓ

Verema manual i selecció a la vinya i posteriorment a la taula de tria. El raïm prové de la parcel·la número 5 de la vinya La Servera. Es refrigera durant 24 hores a uns 10 °C. Premsat suau amb rendiments baixos i fermentació a temperatura controlada de 15 °C.

Durant la vinificació, el 20% del vi passa per bota de roure francès durant sis mesos i el 80% restant fermenta en dipòsits d'acer inoxidable.

VITICULTURA ECOLÒGICA



GRAU ALCOHÒLIC

14,52 % Vol

ACIDESA TOTAL

7.1 g/l

PH

3.09

SUCRE RESIDUAL

2,7 g/l

SULFURÓS TOTAL

76 mg/l

ALTITUD

232 m

EDAT DE LES VINYES

Mitjana de 25 anys

RENDIMENT

5.800 Kg/Ha

PRODUCCIÓ

3.900 ampolles