



# D'ORIGEN P5 MUSCAT 2021

D'ORIGEN son vinos jóvenes de parcelas únicas.  
De nuestra finca vinícola nace este vino de alta expresión varietal enraizado a nuestros orígenes y terruño.  
"Somos lo que hacemos, hacemos lo que somos".



**VARIETADES DE UVA** Moscatel de grano menudo 100%,

### NOTA DE CATA

Color oro pálido y brillante. Aromáticamente intenso, destacan la fruta blanca fresca (manzana y pera), las notas florales y de hierba mediterránea, y de vainilla. En boca es de textura grasa, muestra volumen y acidez bien integrada. El final en boca es refrescante y largo.

### SUELO FRANCO ARENOSO

El suelo franco-arenoso y un PH ligeramente alcalino, facilitan el buen drenaje que, junto con la escasa presencia de materia orgánica, permiten que el cultivo de las cepas se realice en condiciones óptimas.

### VENDIMIA 2021

Vendimia calificada de excelente por la calidad y la sanidad de la uva. 2021 fue un año de temperaturas no muy frías en invierno y un comienzo de verano caluroso, lo que propició el crecimiento de la vid en perfectas condiciones. Las temperaturas suaves de los meses de verano y la poca precipitación que cayó, hicieron que la maduración de las variedades tempranas se realizara de forma rápida y muy buena. Se ha vendimiado todo a mano en cajas de 200 kg respetando al máximo la calidad de la uva.

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN** D.O. Penedès. **SUBZONA** Costers de l'Anoia

**FINCA:** Can Bas Domini Vinícola **Viñedo:** La Servera, parcela 5

### DEGUSTACIÓN

Vino muy versátil, excelente tanto como aperitivo, a copas o en armonía con platos elaborados a base de carne blanca, pescado y pastas. Marida a la perfección con la cocina oriental, así como con quesos curados. Vino de guarda de 3 años. Se recomienda servir a 8 °C.

### ELABORACIÓN

La vendimia es manual. 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 rendimientos bajos y fermentación a temperatura controlada de 15°C. Durante la vinificación, el 20% del vino passa por barrica de roble francés durante seis meses y el 80% restante fermenta en depósito de acero inoxidable.

### VITICULTURA ECOLÓGICA



### GRADO ALCOHÓLICO

14,52% Vol

### ACIDEZ TOTAL

7.1 g/l

### PH

3.09

### AZÚCAR RESIDUAL

2.7 g/l

### SULFUROSO TOTAL

76 mg/l

### ALTITUD

232 m

### EDAD DE LAS VIÑAS

25 años de media

### RENDIMIENTO

5.800 Kg/Ha

### PRODUCCIÓN

3.900 Kg/Ha