



D'ORIGEN P3 XAREL·LO 2019

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".

VARIEDAD DE UVA Xarel·lo 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 CALCÁREO - ARCILLOSO

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 2019

Un año de precipitaciones abundantes hasta el mes de agosto que ha propiciado un óptimo desarrollo vegetativo de la cepa. La vendimia ha sido tardía respecto a años anteriores, de la que hemos obtenido una uva de maduración óptima, que ha dado vinos más frescos y aromáticos, y de mayor recorrido.

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

FINCA: Can Bas Domini Vinícola **Viñedo:** La Romana, parcela 3

DEGUSTACIÓN

Siendo un vino muy versátil, es 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 de vaca curados. Se recomienda servir a 8 °C.

ELABORACIÓN

Uva seleccionada de la parcela número 9 de La Romana, viñedo de cepas viejas. 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 despalillado. Las uvas se dejan macerar durante dos horas antes de ser prensadas. Después de un prensado suave con un bajo rendimiento, la mayoría del mosto se trasbalsa a depósitos de acero inoxidable y una pequeña cantidad a bota de roble francés (10%) y ánfora (5%), donde fermenta a una temperatura controlada de 15 °C. Sigue un periodo de crianza de seis meses. Procede el cupaje de los distintos mostos y el embotellado.

VITICULTURA Ecológica



GRADO ALCOHÓLICO

14,48% Vol

ACIDEZ TOTAL

6.0 g/l

PH

3.2

AZÚCAR RESIDUAL

0,5 g/l

SULFUROSO TOTAL

85 mg/l

ALTITUD

220m

EDAD DE LAS VIÑAS

60 años de media

RENDIMIENTO

5.800 Kg/Ha

PRODUCCIÓN

12.450 botellas