



D'ORIGEN P3 XAREL·LO 2019

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 terrer.
"Som el que fem, fem el que som".

VARIETATS DE RAÏM Xarel·lo 100%.

NOTA DE TAST

Color or pàl·lid i brillant. Molt aromàtic en nas, hi destaca la fruita blanca fresca (poma i pera), les notes florals i d'herba mediterrània; acompanyat de besllums de vainilla.
En boca mostra volum i textura; és gras, àgil i amb acidesa ben integrada. De final de boca llarg i refrescant.

SÒL FRANC ARENÓS

Sòl franc-arenós i amb un pH lleugerament alcalí, trets que permeten un bon drenatge que, junt amb l'escassa presència de matèria orgànica, fa que el conreu dels ceps es realitzi en condicions òptimes.

VEREMA 2019

Any de precipitacions abundants fins al mes d'agost que ha afavorit un òptim creixement vegetatiu dels ceps. La verema ha estat més tardana que els anys anteriors, obtenint un raïm de maduració òptima, que ha donat vins més frescos i aromàtics, i de més recorregut.

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

FINCA: Can Bas Domini Vinícola **Vinya:** La Romana, parcel·la 3

DEGUSTACIÓ

Excel·lent com a aperitiu, aquest és un vi molt versàtil, excel·lent sol, com a aperitiu o amb cuina elaborada, com ara plats de carn blanca o peix. Harmonitza a la perfecció amb els plats de cuina oriental, així com amb formatges de vaca curats. 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 3 de la vinya vella La Romana. Es refrigera durant 24 hores a uns 10 °C. Maceració pel·licular de dues hores previ al premsat. Premsat suau amb rendiments baixos. Fermentació a 15 °C. Una part del raïm fermenta en bota de roure francès amb les seves mares i hi fa criança durant sis mesos; l'altra part, en àmfora de ceràmica. La resta, reposa amb les seves mares en tines d'acer inoxidable també durant sis mesos. Finalitzada la criança es procedeix al cupatge del vi i a l'embotellat.

VITICULTURA Ecològica



GRAU ALCOHÒLIC
14,48% Vol.

ACIDESA TOTAL
6.0 g/l

PH
3.2

SUCRE RESIDUAL
0.5 g/l

SULFURÓS TOTAL
85 mg/l

ALTITUD
220 m

EDAT DE LES VINYES
60 anys de mitjana

RENDIMENT
5.800 Kg/Ha

PRODUCCIÓ
12.450 ampolles