



D'ORIGEN P3 XAREL·LO 2022

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 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 2022

Vendimia calificada de excelente por la calidad y estado sanitario de la uva. 2022 ha sido una de las vendimias más calurosas de los últimos años. Las temperaturas suaves durante la primavera y cálidas en verano, acompañando a una sequía reiterada hicieron reducir los rendimientos pero aumentaron su calidad. Todas las variedades se pudieron cosechar en su punto óptimo de maduración. Se ha cosechado todo a mano en cajas de 300 kg respetando al máximo la calidad de la uva.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN D.O. Penedés. **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. Guarda de 3 años. Se recomienda servir a 8 °C.

ELABORACIÓN

Vendimia manual, selección en la viña y posteriormente en la mesa de selección. La uva proviene de la parcela número 3 de la viña vieja La Romana. Se refrigera durante 24 horas a unos 10 °C. Maceración pelicular de dos horas previo al prensado. Prensado suave con rendimientos bajos.

Fermentación a 15 °C. El 25% del vino ha pasado por barrica de roble francés con sus madres durante 6 meses y haciendo battonage. El resto, ha reposado en depósito de acero inoxidable. Finalizada la crianza se procede al cupaje del vino y al embotellado.

VITICULTURA ECOLÓGICA



GRADO ALCOHÓLICO

14,39% Vol

ACIDEZ TOTAL

6,2 g/l

PH

3,07

AZÚCAR RESIDUAL

0,6 g/l

SULFUROSO TOTAL

91 mg/l

ALTITUD

220 m

EDAD DE LAS VIÑAS

60 años de media

RENDIMIENTO

4.000 Kg/Ha

PRODUCCIÓN

6.119 botellas