CAN BAS
DOMINI VINICOLA

D'ORIGEN P3 XAREL·LO 2022

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%.

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

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

NOTA DE TAST

Color or pàl·lid i brillant. Molt aromàtic en nas. 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. Fnal de boca llarg i refrescant.

DEGUSTACIÓ

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. Guarda de 3 anys. Es recomana servir-lo a 8 °C.

SÒL FRANC ARENÓS

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

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. El 25% del vi ha passat per barrica de roure francès amb les seves mares durant 6 mesos i fent battonage. La resta ha reposat en dipòsit d'acer inoxidable. Finalitzada la criança, es procedeix al cupatge del vi i a l'embotellat.

VEREMA 2022

Verema qualificada d'excel·lent per la qualitat i estat sanitari del raïm. 2022 ha estat una de les veremes més caloroses dels darrers anys. Les temperatures suaus durant la primavera i càlides a l'estiu, acompanyant a una sequera reiterada van fer reduir els rendiments però augmentar la seva qualitat. Totes les varietats es van poder collir en el seu punt òptim de maduració. S'ha collit tot a mà en caixes de 300 kg respectant al màxim la qualitat del raïm.

VITICULTURA ECOLÒGICA

GRAU ALCOHÒLIC	ACIDESA TOTAL	PH	SUCRE RESIDUAL	SULFURÓS TOTAL
14,39% Vol.	6,2 g/l	3,07	0.6 g/l	91 mg/l
	ALTITUD	**EDAT DE LES VINYES**	**RENDIMENT**	**PRODUCCIÓ**
	220 m	60 anys de mitjana	4.000 Kg/Ha	6.119 ampolles

W: www.can-bas.com **E**: info@can-bas.com **T:** 938 994 173 **A:** Ctra. de Vilafranca c243-a, Km 4, 08739 Can Bas - Subirats · Barcelona

CAN BAS DOMINI VINÍCOLA FORMA PART DEL GRUP **PERE VENTURA FAMILY WINE ESTATES**