



# D'ORIGEN P3 SENSE SULFITS 2020

D'ORIGEN és una col·lecció de vins ecològics monovarietals i de microparcel·la, altament expressius, que revelen la importància del seu lloc d'origen, la tipicitat del domini i les condicions particulars de l'anyada.



**VARIETATS DE RAÏM** Xarel·lo 100%.

### NOTA DE TAST

D'ORIGEN P3 natural és un vi net i brillant, de color groc palla amb reflexos daurats. En nas hi predomina la fruita blanca madura, com la poma i la pera, amb tocs de vainilla i coco provinents del seu pas en bóta. S'hi reconeixen notes de fonoll i altres herbes mediterrànies pròpies de la varietat. En boca té una entrada voluminosa i molt golosa, amb una acidesa extraordinàriament ben marcada i amb un post gust llarg, equilibrat i molt, molt fresc.

### 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 2020

Verema classificada com a excel·lent per la qualitat i la sanitat del raïm. Uns rendiments molt baixos i un estat sanitari immillorable han fet que aquest any el raïm entrés en perfectes condicions per elaborar vins tranquils. Això se li afegeix que ha estat un any que al no ploure gaire en l'època de verema s'ha pogut esperar que el raïm arribés a la maduració desitjada, sobretot en les varietats tardanes i, per tant, a la qualitat que estàvem buscant per fer els vins d'alta gamma. S'ha collit tot a mà en caixes de 200 kg respectant al màxim la qualitat del raïm.

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

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

### DEGUSTACIÓ

D'ORIGEN P3 natural és un vi molt versàtil, ideal per prendre sol en qualsevol moment o situació. També és idoni com a aperitiu i per acompanyar plats elaborats amb carns blanques, arrossos, marisc i peixos blancs. Harmonitza a la perfecció amb carns fredes, plats amb tòfona, formatges suaus i també plats de la cuina oriental.

### ELABORACIÓ

Taula de selecció a l'entrada de l'espai de premsat i posterior desrapat del raïm per evitar verdors i gustos llenyosos. Maceració pel·licular durant 3 hores dins la premsa. D'Origen P3 Natural s'elabora amb el most flor, és a dir el most extret abans d'iniciar el propi cicle de premsat. Desfangat estàtic després de 36 hores. Fermentació alcohòlica en dues bótes de 500 litres de roure francès de primer o segon any, a temperatura controlada. Criança sobre les mares durant 6 mesos amb battonage periòdic. Embotellat sense prèvia filtració ni clarificació. No s'addicionen sulfits ni cap altre producte en tot el procés d'elaboració.

### VITICULTURA Ecològica



**GRAU ALCOHÒLIC**  
14,92% Vol.

**ACIDESA TOTAL**  
6,9 g/l

**PH**  
3.2

**SUCRE RESIDUAL**  
0,3 g/l

**SULFURÓS TOTAL**  
0 mg/l

**ALTITUD**  
220 m

**EDAT DE LES VINYES**  
60 anys de mitjana

**RENDIMENT**  
5.800 Kg/Ha

**PRODUCCIÓ**  
1.956 ampolles