



D'ORIGEN P3 SENSE SULFITS AFEGITS 2022

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 Sense Sulfits afegits 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 bota. 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, juntament amb l'escassa presència de matèria orgànica, fa que el conreu dels ceps es realitzi en condicions òptimes.

VEREMA 2022

Un començament d'any amb bones reserves d'aigua, provinents de les pluges caigudes a l'hivern va fer que la brotació dels ceps fos bona i que el desenvolupament vegetatiu fos l'adequat. Des de que va començar a brotar el cep fins la verema, les pluges van ser més aviat escasses en quantitat i en litres d'aigua caiguda. Això va fer que el raïm no s'inflés i que hi hagués poca quantitat de raïm però amb una concentració i qualitat molt bones. La manca de pluges va afavorir l'estat excel·lent del raïm. Per tot això, 2022 va ser un any molt bo, donant com a resultat vins aromàtics, amb molta concentració i bona acidesa.

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 Sense Sulfits afegits 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 sense sulfits afegits 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 botes 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
14,45% Vol.

ACIDESA TOTAL
7,2 g/l

PH
3.0

SUCRE RESIDUAL
0,3 g/l

SULFURÓS TOTAL
0 mg/l

ALTITUD
220 m

EDAT DE LES VINYES
60 anys de mitjana

RENDIMENT
5.000 Kg/Ha

PRODUCCIÓ
2.500 ampolles