



D'ORIGEN P3 XAREL·LO 2023

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

En nariz aflora el melocotón maduro y el mango, bajo un lecho de tostados que provienen de la crianza en barrica. En boca, el vino se muestra franco, fresco y con volumen, y vuelven a renacer los perfumes nasales.

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 2023

Cosecha cualificada como buena por la calidad y el estado sanitario de la uva. Debido a los episodios de calor y sequía extrema, se preveía una cosecha con maduraciones prematuras. Sin embargo, la cosecha comenzó con normalidad el 16 de agosto y finalizó el 11 de octubre, fechas similares a otros años. En las variedades más tempranas (Chardonnay, Sauvignon Blanc y Muscat), la maduración fue óptima. En cambio, en variedades blancas más tardías como el Xarel·lo, fue más difícil alcanzar el punto óptimo de maduración, ya que la acidez disminuyó sin que aumentara el grado alcohólico.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN D.O. Penedés. **SUBAREA** Costers de l'Anoia

FINCA: Can Bas Domini Vinícola **Viñedo:** La Romana, parcela 3

DEGUSTACIÓN

Armoniza con carne blanca, pescado al horno, pasta con verduras, fruta y platos aromatizados con hierbas como el hinojo.

ELABORACIÓN

Tras la cosecha manual en cajas de 250 kg, la uva reposa a temperatura controlada durante 24 horas. Despalillado total y estrujado suave para cuidar la elegancia del vino y liberar el mínimo de verdor posible. Maceración sobre sus propias pieles dentro de la prensa durante 2 horas para adquirir complejidad y fermentación en tinajas de 5.000 l.

Crianza compartida: el 70% del vino permanece sobre sus propias lías dentro del depósito para ganar cremosidad, y el otro 30% hace crianza en bota de roble francés nueva y de segundo uso durante 7 meses. Cupaje, clarificación, filtración, embotellado. Tres meses mínimo en botella.

VITICULTURA ECOLÓGICA



GRADO ALCOHÓLICO
13 % Vol

ACIDEZ TOTAL
6.7 g/l

PH
3.07

AZÚCAR RESIDUAL
0,5 g/l

SULFUROSO TOTAL
88 mg/l

ALTITUD
220 m

EDAD DE LAS VIÑAS
30 años de media

RENDIMIENTO
5.800 Kg/Ha

PRODUCCIÓN
5.860 botellas