



# D'ORIGEN P3 XAREL·LO 2023

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 terror.  
"Som el que fem, fem el que som".

**VARIETATS DE RAÏM** Xarel·lo 100%.

## NOTA DE TAST

En nas aflora el préssec madur i el mango, sota un llit de torrats que provenen de la criança en bota. En boca el vi es mostra franc, fresc i amb volum, i tornen a néixer els perfums nasals.

## 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 2023

Verema qualificada de bona per la qualitat i estat sanitari del raïm. A causa dels episodis de calor i sequera extrema, es preveia una verema amb maduracions prematures. No obstant això, la verema va començar amb normalitat el 16 d'agost i va finalitzar l'11 d'octubre, dates similars a altres anys. En les varietats més primerenques (Chardonnay, Sauvignon Blanc i Muscat), la maduració va ser òptima. En canvi, en varietats blanques més tardanes com el Xarel·lo, va ser més difícil arribar al punt òptim de maduració, ja que l'acidesa va disminuir sense augmentar el grau alcohòlic.

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

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

## DEGUSTACIÓ

Harmonitza amb carn blanca, peix al forn, pasta amb verdures fruita i plats aromatitzats amb herbes com el fenoll.

## ELABORACIÓ

Seguit de la verema manual en caixes de 250 kg, el raïm reposa a temperatura controlada durant 24 h. Derrapat total i trepitjat suau per tal de cuidar l'elegància del vi i alliberar el mínim de verdor possible. Maceració sobre les seves pròpies pells dins la premsa durant 2 h per adquirir complexitat i fermentació en tines de 5.000 l. Criança compartida: 70% del vi resta sobre les seves pròpies lies dins del dipòsit per tal de guanyar cremositat, i l'altre 30% fa criança en bota de roure francès nova i de 2n ús durant 7 mesos. Cupatge, clarificació, filtració, embotellat. 3 mesos mínim en ampolla.

## VITICULTURA ECOLÒGICA



**GRAU ALCOHÒLIC**  
13% Vol.

**ACIDESA TOTAL**  
6,7 g/l

**PH**  
3,07

**SUCRE RESIDUAL**  
0.5 g/l

**SULFURÓS TOTAL**  
88 mg/l

**ALTITUD**  
220 m

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

**RENDIMENT**  
5.800 Kg/Ha

**PRODUCCIÓ**  
5.860 ampolles