CAN BAS
DOMINI VINICOLA

La Romana 2013

Las uvas con las que elaboramos este vino provienen de un viñedo de Xarel·lo viejo y de bajo rendimiento. Dicho viñedo recibe el nombre de La Romana por los vestigios romanos localizados a su alrededor: la Vía Augusta y una próspera villa crecida en tiempos del Imperio.

VARIEDADES DE UVA Xarel·lo 70%, Chardonnay 30%.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN D.O. Penedés.

NOTAS DE CATA

Un blanco cremoso, intenso, largo, noble. En apariencia, luce un amarillo transparente y cálido. En nariz apreciamos una combinación deliciosa de fruta arracimada y dejes silvestres que provienen de la madera de roble. Cuando pasa por boca sorprende: la entrada es ligera, la textura sedosa y los aromas persistentes y exquisitos.

DEGUSTACIÓN

La Romana marida bien con ostras, marisco y pescado blanco.

Se recomienda servir a 12°C.

TIERRA

Calcáreo-arcillosa y con un pH ligeramente alcalino. El vigor de la viña se controla con el uso de cubiertas vegetales. El Macabeo proviene de la parte más arenosa de la finca, con escasa disponibilidad de agua, lo que favorece la concentración de la uva.

VENDIMIA 2013

La añada se caracteriza por unas temperaturas suaves y una pluviometría elevada (680l/m2). El verano menos caluroso de lo habitual favoreció especialmente las viñas de Chardonnay.

ELABORACIÓN

Vendimia manual para evitar dañar tanto la uva como la propia viña. Despalillado para evitar notas herbáceas o amargas. Selección en mesa para garantizar la calidad de las uvas que entran en prensa. Fermentación de las diferentes variedades por separado a 16°C. Una parte de cada una de ellas fermenta en barrica de roble francés de 500l y en pequeños depósitos de acero inoxidable para incrementar la complejidad del vino resultante. Se utiliza levadura autóctona para potenciar la expresión del terruño.

GRADO ALCOHÓLICO
13% vol

ACIDEZ TOTAL
6,1 g/l

PH
3,58

AZÚCAR RESIDUAL
0,5 g/l

SULFUROSO TOTAL
60 mg/l

VITICULTURA
Parámetros ecológicos

FORMACIÓN
Cordon Royat

ALTITUD
200m

EDAD DE LOS VIÑEDOS
Media de 60 años

RENDIMIENTO
Xarel·lo 3841 Kg/Ha
Chardonnay 7850 Kg/Ha

W: www.can-bas.com **E:** info@can-bas.com **T:** +34 938 994 173 **D:** Ctra. de Vilafranca c243-a, km 4, 08739 Can Bas - Subirats · Barcelona · España