LA CREU 2014

LA CREU recibe el nombre de uno de los símbolos que mejor identifican Can Bas: la cruz, confluencia entre el hombre, la tierra, la herencia y nuestros vinos. Se elabora a partir del ensamblage de la variedad crecida en la parcela que lleva el mismo nombre y de nuestro mejor Xarel·lo.

VARIEDADES DE UVA Xarel·lo 60%, Sauvignon Blanc 40%.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN D.O. Penedès.

NOTAS DE CATA

De un color dorado lustroso, con reflejos verdes y ocres, este vino ofrece aromas a flores blancas y a fruta fresca, como la manzana y la piel de limón. En boca es intenso, fresco y equilibrado amb una estructura ferma i mineral.

DEGUSTACIÓN

LA CREU 2014 es un vino ideal para acompañar rissotto, verduras especiadas y pescados al horno o a la plancha.
Se recomienda servir a 10°C.

TIERRA

Un suelo calcáreo-arcilloso y con un pH ligeramente alcalino. Estas características permiten un buen drenaje y esto, junto con la escasa presencia de materia orgánica, hace que el cultivo de las cepas se realice en condiciones excelentess.

VENDIMIA 2014

La vendimia del Sauvignon Blanc ha sido temprana y cualitativamente muy buena. Una primavera seca y suave ha garantizado una óptima concentración de aromas, muy importante en el vino La Creu.

ELABORACIÓN

Vendimia manual. Despalillado para evitar notas herbáceas o amargas. Selección en mesa. Prensado delicado con rendimientos bajos. Fermentación de las diferentes variedades por separado a 15°C usando levadura autóctona para potenciar la expresión del terruño. Parte del jugo resultante es fermentado en barricas de roble francés de 500l y en pequeños depósitos de acero inoxidable durante seis meses para incrementar la complejidad del vino resultante. Durante el proceso de envejecimiento también se utilizan basijas de barro.

VASIJAS DE BARRO: NUESTRO PATRIMONIO CULTURAL

De acuerdo con los relatos históricos, los antiguos romanos fermentaban y envejecían el vino en grandes vasijas de barro llamadas *dolía*. Durante el S. I dC, esta práctica era común en la vida romana que transcurría en la tierra que más tarde se convirtió en la finca Can Bas. Para la añada 2014, hemos vuelto a nuestras raíces, depositando una parte del vino con el que se elabora LA CREU en ánforas de arcilla de 150 litros durante cuatro meses, lo que ha potenciado su carácter. El resultado es un vino puro y de una mineralidad pronunciada.

GRADO ALCOHÓLICO	ACIDEZ TOTAL	PH	AZÚCAR RESIDUAL	SULFUROSO TOTAL
12,5% vol	6,8 g/l	3,33	0,7 g/l	89 mg/l

VITICULTURA	ALTITUD	EDAD DE LOS VIÑEDOS	RENDIMIENTO	PRODUCCIÓN
Parámetros ecológicos Formación de las viñas en Cordon Royat i Gobelet	200m	Media de 20 años	Xarel·lo 3841 Kg/Ha Sauvignon Blanc 7450 kg/Ha	13.500 botellas

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

CAN BAS FORMA PARTE DEL GRUPO **PERE VENTURA FAMILY WINE ESTATES**