



EDICIÓ ESPECIAL I LIMITADA

# LA CREU 2015

LA CREU rep el nom d'un dels símbols que millor identifiquen Can Bas: la creu, confluència entre l'home, la terra, l'herència i els nostres vins. S'elabora a partir de la varietat Sauvignon Blanc crescuda en la parcel·la que porta el mateix nom.

**VARIETATS DE RAÏM** Sauvignon Blanc 100%.

## NOTA DE TAST

Té un color daurat llustrós, amb certs reflexos de verd i d'ocre naturals. En nas ofereix aromes primàries ben diàfanes a flors i a fruita tropical (préssec, litxi). En boca, és intens, fresc i precís en acidesa.

**DENOMINACIÓ D'ORIGEN** D.O. Penedès.

## DEGUSTACIÓ

LA CREU 2015 és un vi ideal per a acompanyar *rissotti*, verdures especiades, peixos al forn o a la planxa o pularda a la catalana, cuinada al vi blanc sobre crema fresca de raïm. Es recomana servir-lo a 10 °C.

## SÒL

El Sauvignon Blanc reposa sobre un sòl calcari-argilós i amb un pH lleugerament alcalí. Aquestes característiques del sòl permeten un bon drenatge que, junt amb l'escassa presència de matèria orgànica, fa que el conreu dels ceps es realitzi en condicions molt bones.



FRANCO - ARGILÓS

## VEREMA 2015

La verema de Sauvignon Blanc ha sigut una de les millors dels últims anys, amb un estiu sec i no molt calorós que ha propiciat l'obtenció d'un raïm amb una alta concentració d'aromes. Així, s'ha aconseguit un fruit d'una qualitat superba i una producció molt limitada.

## ELABORACIÓ

Verema manual. Derrapat per evitar notes herbàcies i amargors. Selecció en taula. Premsat delicat amb rendiments baixos. Maceració en fred dins la premsa, amb les seves pells, per extraure més aromes. Fermentació a 15 °C. Una part del most resultant es fermenta en bóta de roure francès de 500 litres i en petits dipòsits d'acer inoxidable durant sis mesos per incrementar la complexitat del vi resultant.

**GRAU ALCOHÒLIC**  
13,5% Vol

**ACIDESA TOTAL**  
6,29 g/l

**PH**  
3,4

**SUCRE RESIDUAL**  
0,75 g/l

**SULFURÓS TOTAL**  
92 mg/l

**VITICULTURA**  
Paràmetres ecològics  
Formació de les vinyes  
en Cordon Royat

**ALTITUD**  
200m

**EDAT DE LES VINYES**  
Mitjana de 20 anys

**RENDIMENT**  
4.500 Kg/Ha

**PRODUCCIÓ**  
3.987 ampolles

