



# LA CREU 2014

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 del cupatge de la varietat crescuda en la parcel·la que porta el mateix nom i del Xarel·lo que ha donat una millor expressió durant l'anyada.



**VARIETATS DE RAÏM** Xarel·lo 60%, Sauvignon Blanc 40%.

## 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 fresca com la poma i la pell de llimona. En boca, és intens, fresc i precís en acidesa.

## SÒL

Un sòl calcari-argilós i amb un pH lleugerament alcalí. Aquestes característiques del sòl permeten un bon drenatge i això, junt amb l'escassa presència de matèria, fa que el cultiu dels ceps es realitzi en condicions molt bones.

## VEREMA 2014

La verema del Sauvignon Blanc ha sigut primerenca i qualitativament molt bona. Una primavera seca i suau ha garantit una òptima concentració d'aromes, molt important en el vi La Creu.

## ELABORACIÓ

Verema manual. Derrapat per evitar notes herbàcies i amargors. Selecció en taula. Premsat delicat amb rendiments baixos. Fermentació de les diferents varietats per separat, a 15°C amb llevat autòcton per afavorir l'expressió del terrer. Una part del suc resultant es fermenta en barrica de roure francès de 500 litres i en petits dipòsits d'acer inoxidable durant sis mesos per incrementar la complexitat del vi resultant. Durant el procés d'envelliment també s'utilitzen gerres de terrissa.

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

## DEGUSTACIÓ

LA CREU 2014 és un vi ideal per acompanyar rissotto, verdures especiades, peixos al forn o a la planxa, pularda a la catalana cuinada al vi blanc sobre crema fresca de raïm. Es recomana servir-lo a 10°C.



## GERRES DE TERRISSA: EL NOSTRE PATRIMONI CULTURAL

D'acord amb els relats històrics, els antics romans fermentaven i envellien el vi en grans gerres de terrissa anomenades *dolia*. Durant el S. I dC, aquesta pràctica era comuna a la vida romana que més tard es va convertir en la finca Can Bas.

Per l'anyada 2014, hem tornat a les nostres arrels, dipositant una part del vi amb el qual s'elabora LA CREU en àmfores d'argila de 150 litres durant quatre mesos, el que ha potenciat el seu caràcter. El resultat és un vi pur i d'una mineralitat pronunciada.

### GRAU ALCOHÒLIC

12,5% vol

### ACIDESA TOTAL

6,8 g/l

### PH

3,33

### SUCRE RESIDUAL

0,7 g/l

### SULFURÓS TOTAL

89 mg/l

### VITICULTURA

Paràmetres ecològics  
Formació de les vinyes en Cordon  
Royat i Gobelet

### ALTITUD

200m

### EDAT DE LES VINYES

Mitjana de 20 anys

### EDAT DE LES VINYES

Mitjana de 20 anys

### PRODUCCIÓ

13.500 ampolles