



# LA ROMANA 2014

Els raïms amb que elaborem LA ROMANA provenen d'una vinya de Xarel·lo vella i de rendiment escàs però exigent en la seva cura. Una vinya que deu el seu nom als vestigis romans localitzats al seu redós: la Via Augusta i una pròspera vil·la crescuda en temps de l'Imperi.

**VARIETATS DE RAÏM** Xarel·lo 70%, Chardonnay 30%.

## NOTA DE TAST

Un blanc cremós, intens, llarg, noble i interessant. A la vista, lluu un groc transparent, càlid, sense estridències. En nas hi apreciem una combinació justa entre cítrics i deixos de vainilla que provenen de la fusta de roure. Quan passa per la boca sorprèn: L'entrada és delicada, la textura vellutada, les aromes consistents, la persistència del gust clama el record.

## SÒL

Argilo-calcari molt favorable a la varietat Xarel·lo, amb molt poca matèria orgànica i una escassa retenció d'aigua que comporta de manera natural un elevat estrès hídric a la planta a l'estiu.

## VEREMA 1014

El ciclo estacional nos ha dado un otoño lluvioso (200 l /m2), un invierno templado y seco, una primavera con muy poca agua y un verano fresco y lluvioso (526 l /m2), lo que ha sido muy beneficioso para LA ROMANA 2014.

## 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 most 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 de criaça també s'utilitzen gerres de terrissa.

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

## DEGUSTACIÓ

LA ROMANA 2014 marida bé amb ostres, mariscs i peix blanc. Es recomana servir-lo a 12°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 ROMANA 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**

13% vol

**ACIDESA TOTAL**

6 g/l

**PH**

3,58

**SUCRE RESIDUAL**

0,6 g/l

**SULFURÓS TOTAL**

93 mg/l

**VITICULTURA**

Paràmetres ecològics  
Formació de la vinya en  
Cordon Royat

**ALTITUD**

200m

**EDAT DE LES VINYES**

Mitjana de 60 anys

**RENDIMENT**

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

**PRODUCCIÓ**

3.000 ampolles