



LA CAPELLA 2014

LA CAPELLA neix d'una vella vinya de Sirà plantada a Can Bas fa més de vint anys, i d'una parcel·la de Cabernet Sauvignon que s'estén a l'entorn de la capella medieval de Sant Joan Salem, la qual origina el seu nom.



VARIETATS DE RAÏM Sirà 70%, Cabernet Sauvignon 30%.

NOTA DE TAST

LA CAPELLA 2014 és un vi de color cirera ardent, matisat amb reflexos d'or, magrana i per aquella guspira blavosa que li aporta la pell del Syrah. En nas, ressalten les aromes fruitals; s'hi desplega també un tapis olorós ordit amb vainilla, cafè, espècies i cedre. Una vegada a la boca, s'aprecia l'equilibri entre frescor i acidesa, embolcallat per una textura envellutada.

SÒL

El terrer de Can Bas d'on neix el vi LA CAPELLA 2014 és argilo-calcari. Es tracta d'un terrer ben drenat, d'una textura mig-fina i amb un baix contingut de matèria orgànica.

VEREMA 2014

L'anyada 2014 es caracteritza per unes temperatures moderades, una pluviometria elevada i una primavera seca i suau. Les pluges d'octubre van ajudar les diferents varietats, endarrerint-ne la verema i assegurant òptims nivells de maduració.

DENOMINACIÓ D'ORIGEN D.O. Penedès.

DEGUSTACIÓ

Marida a la perfecció amb el rostit d'ànec mut, gall del Penedès i filet de bou. Es recomana servir-lo a 16-17°C.

FRANCO-ARGILÓS



ARGILÓS



SORRENC



ELABORACIÓ

Verema manual amb caixes i refredat entre 10 i 15°C per minimitzar els danys tant en raïm com en vinya. Derrapat per evitar notes herbàcies i amargors. Selecció en taula. Fermentació de les diferents varietats per separat, a 25°C. Dos remuntats diaris per afavorir l'extracció. Criança de dotze mesos en botes de roure francès. *Battonage* durant tres mesos per guanyar volum i expressió.

GRAU ALCOHÒLIC

14,5% vol

ACIDESA TOTAL

6,4 g/l

PH

3,41

SUCRE RESIDUAL

0,62 g/l

SULFURÓS TOTAL

85 mg/l

VITICULTURA

Paràmetres ecològics
Formació de la vinya en
Cordon Royat

ALTITUD

270m

EDAT DE LES VINYES

20 anys

RENDIMENT

Cab.Sauvignon 3704kg/Ha
Sirà 6220 Kg/Ha

PRODUCCIÓ

5000 ampolles