MONREAL 2014

El profundo respeto que sentimos en Can Bas por los payeses nos ha llevado a bautizar una de las viñas mejor situadas de Cabernet Sauvignon – y el vino que nace de allí – con el apellido de la estirpe de campesinos que trabajó nuestras tierras durante más de un siglo. Su actitud es un ejemplo para nosotros.

VARIEDAD DE UVA Cabernet Sauvignon 100%.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN D.O. Penedès.

NOTAS DE CATA

MONREAL 2014 es un vino de color cereza, complejo, cálido y goloso. En nariz se aprecia el equilibrio entre fruta fresca madura como las ciruelas y las grosellas rojas, las notas balsámicas y los toques ahumados y especiados propios de la crianza en roble francés. En boca encontramos un gusto persistente, profundo y estructurado, caracterizado por unos taninos bien maduros. Es un vino creado y concebido como vino de guarda.

DEGUSTACIÓN

Ideal para acompañar carne roja, pato y todo tipo de guisos. También casa con carnes ahumadas, quesos de reserva y con platos aderezados con trufa.
Se recomienda servirlo a 16-17°C.

TIERRA

La parcela Monreal tiene un suelo arcilloso sostenido sobre un terreno calcáreo, pobre en materia orgánica, bien drenado y donde las cepas pueden arraigar en profundidad.

FRANCO-ARCILLOSO

VENDIMIA 2014

La añada 2014 se caracteriza por unas temperaturas moderadas, una pluviometría elevada y una primavera seca y suave. Las lluvias de octubre ayudaron las distintas variedades, retrasando la vendimia y asegurado óptimos niveles de maduración.

ELABORACIÓN

Vendimia manual con cajas y enfriado entre 10 y 15°C para evitar dañar tanto la uva como la propia viña. Despalillado para evitar notas herbáceas o amargas. Selección en mesa para garantizar la calidad de las uvas que entran en prensa. Fermentación a 27°C. Dos remontados diarios para favorecer la extracción. Crianza de dieciocho meses en barricas nuevas de roble francés. *Battonage* durante tres meses para ganar volumen y expresión.

GRADO ALCOHÓLICO	ACIDEZ TOTAL	PH	AZÚCAR RESIDUAL	SULFUROSO TOTAL
14,5% vol	6,1 g/l	3,45	0,52 g/l	98 mg/l
VITICULTURA	**ALTITUD**	**EDAD DE LOS VIÑEDOS**	**RENDIMIENTO**	**PRODUCCIÓN**
Parámetros ecológicos Formación de la viña en Cordon Royat	260m	Media de 27 años	3.850 Kg/Ha	3000 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 DOMINI VINÍCOLA FORMA PARTE DEL GRUPO **PERE VENTURA FAMILY WINE ESTATES**