



# LA CREU 2013

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, préssec i aranja. En boca, és intens, fresc i precís en acidesa.

## TERRA

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 2013

L'anyada es caracteritza per unes temperatures suaus i una pluviositat elevada (680l/m<sup>2</sup>). La combinació d'aquests dos trets va ser molt positiva per al Sauvignon Blanc.

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

## DEGUSTACIÓ

La Creu 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.



## ELABORACIÓ

Verema manual per minimitzar els danys tant en raïm com en vinya. Derrapat per evitar notes herbàcies i amargors. Selecció en taula per garantir la qualitat dels raïms que entren a premsa. Premsat delicat amb rendiments baixos. Fermentació de les diferents varietats per separat, a 15°C. Una part de cadascuna d'elles fermenta en barrica de roure francès de 500 litres de capacitat i en petits dipòsits d'acer inoxidable per incrementar la complexitat del vi resultant. S'utilitza llevat autòcton per afavorir l'expressió del terrer.

**GRAU ALCOHÒLIC**  
12,5% vol

**ACIDESA TOTAL**  
5,6 g/l

**PH**  
3,33

**SUCRE RESIDUAL**  
0,6 g/l

**SULFURÓS TOTAL**  
62 mg/l

**VITICULTURA**  
Paràmetres ecològics

**FORMACIÓ**  
Cordon Royat  
Gobelet

**ALTITUD**  
200m

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

**RENDIMENT**  
Xarel·lo 3841 Kg/Ha  
Sauvignon Blanc 7450 kg/Ha