



LA CREU 2013

La Creu recibe el nombre de uno de los símbolos que mejor identifican Can Bas: la cruz, confluencia entre el hombre, la tierra, la herencia y nuestros vinos. Se elabora a partir del ensamblaje de la variedad crecida en la parcela que lleva el mismo nombre y de nuestro mejor Xarel-lo.



VARIETADES DE UVA Xarel-lo 60%, Sauvignon Blanc 40%.

NOTAS DE CATA

De un color dorado lustroso, con reflejos verdes y ocres, este vino ofrece aromas a flores blancas y a fruta fresca, como el durazno y el pomelo. En boca es intenso, fresco y equilibrado.

TIERRA

Un suelo calcáreo-arcilloso y con un pH ligeramente alcalino. Estas características permiten un buen drenaje y esto, junto con la escasa presencia de materia orgánica, hace que el cultivo de las cepas se realice en condiciones excelentes.

VENDIMIA 2013

La añada se caracteriza por unas temperaturas suaves y una pluviometría elevada (680l/m²). Estas condiciones climáticas fueron muy positiva para el Sauvignon Blanc.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN D.O. Penedés.

DEGUSTACIÓN

La Cruz es un vino ideal para acompañar risotto, verduras especiadas y pescados al horno o a la plancha.

Se recomienda servir a 10°C.



ELABORACIÓN

Vendimia manual 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. Prensado delicado con rendimientos bajos. Fermentación de las diferentes variedades por separado a 15°C. Una parte de cada una de ellas fermenta en barrica de roble francés de 500l y en pequeños depósitos de acero inoxidable para incrementar la complejidad del vino resultante. Se utiliza levadura autóctona para potenciar la expresión del terruño.

GRADO ALCOHÓLICO
12,5% vol

ACIDEZ TOTAL
5,6 g/l

PH
3,33

AZÚCAR RESIDUAL
0,6 g/l

SULFUROSO TOTAL
62 mg/l

VITICULTURA
Parámetros ecológicos

FORMACIÓN
Cordon Royat
Gobelet

ALTITUD
200m

EDAD DE LOS VIÑEDOS
Media de 20 años

RENDIMIENTO
Xarel-lo 3841 Kg/Ha
Sauvignon Blanc 7450 kg/Ha