



EDICIÓN ESPECIAL Y LIMITADA

LA CREU 2015

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 Sauvignon Blanc 100%.

NOTAS DE CATA

Tiene un color dorado lustroso, con ciertos reflejos verdes y ocres naturales. En nariz ofrece aromas primarios bien diáfanos a flores y fruta tropical (melocotón y lichi). En boca, es intenso, fresco y preciso en acidez.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN D.O. Penedès.

DEGUSTACIÓN

LA CREU 2015 es un vino ideal para acompañar risotto, verduras especiadas, pescados al horno o a la plancha o pularda a la catalana, cocinada al vino blanco sobre crema fresca de uva. Se recomienda servir a 10 °C.

TIERRA

El Sauvignon Blanc reposa sobre 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 excelentess.



SUELO FRANCO-ARCILLOSO

VENDIMIA 2015

La vendimia de Sauvignon Blanc ha sido una de las mejores de los últimos años, con un verano seco y no muy caluroso que ha propiciado la obtención de una uva con una alta concentración de aromas. Así, se ha conseguido un fruto de una calidad soberbia y una producción muy limitada.

ELABORACIÓN

Vendimia manual. Despalillado para evitar notas herbáceas o amargas. Selección en mesa. Prensado delicado con rendimientos bajos. Maceración en frío en la propia prensa, con sus pieles, para extraer más aromas. Fermentación a 15 °C. Parte del jugo resultante es fermentado en barricas de roble francés de 500l y en pequeños depósitos de acero inoxidable durante seis meses para incrementar la complejidad del vino resultante.

GRADO ALCOHÓLICO

13,5% Vol

ACIDEZ TOTAL

6,29 g/l

PH

3,4

AZÚCAR RESIDUAL

0,75 g/l

SULFUROSO TOTAL

92 mg/l

VITICULTURA

Parámetros ecológicos
Formación de las viñas
en Cordon Royat

ALTITUD

200m

EDAD DE LAS VIÑAS

Media de 20 años

RENDIMIENTO

4.500 kg/Ha

PRODUCCIÓN

3.987 botellas

