



LA CREU 2016

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 exclusivamente de Sauvignon Blanc, la variedad que nace de la parcela que lleva el mismo nombre.



VARIETADES DE UVA Sauvignon Blanc 100%.

NOTAS DE CATA

Tiene un color dorado lustroso, con ciertos reflejos verdes y ocre 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.

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 excelentes.

VENDIMIA 2016

El año fue caluroso y muy escaso en precipitaciones. No obstante, las lluvias de finales de agosto garantizaron un estado óptimo de la maduración de las uvas, hecho que resultó en una vendimia de gran calidad.

DENOMINACIÓN DE ORIGEN D.O. Penedès.

DEGUSTACIÓN

LA CREU 2016 es un vino ideal para acompañar *rissotto*, 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.



FRANCO-ARCILLOSO

ELABORACIÓN

Vendimia manual para evitar el daño tanto a la uva como al propio viñedo. Doble selección en el viñedo y posteriormente en mesa. Uva recogida en cajas y enfiada durante 24 horas a 10 °C. Despalillado para evitar notas herbáceas o amargas. Prensado delicado con rendimientos bajos. Fermentación a 15 °C. Una parte del mosto restante, de ambas variedades, se fermenta en barrica de roble nuevo francés de 500 litros y en pequeños depósitos de acero inoxidable durante seis meses para incrementar su complejidad.

GRADO ALCOHÓLICO

14% Vol

ACIDEZ TOTAL

6.8 g/l

PH

3.08

AZÚCAR RESIDUAL

0.4 g/l

SULFUROSO TOTAL

86 mg/l

VITICULTURA

Parámetros ecológicos
Formación de las viñas
en Cordon Royat

ALTITUD

220m

EDAD DE LAS VIÑAS

Media de 25 años

RENDIMIENTO

4.500 kg/Ha

PRODUCCIÓN

3.952 botellas