



EDICIÓ ESPECIAL I LIMITADA

LA ROMANA 2015

Els raïms amb que elaborem LA ROMANA provenen d'una excel·lent vinya de Chardonnay i d'una vinya de Xarel·lo vella, de rendiment escàs i exigent en la seva cura, que deu el seu nom als vestigis romans localitzats al seu redós: la Via Augusta i una pròspera vil·la crescuda en temps de l'Imperi.

VARIETATS DE RAÏM Chardonnay 75%, Xarel·lo 25%.

NOTA DE TAST

A la vista, lluu un groc transparent, càlid. De nas intens, destaquen les aromes a préssec madur amb un fons torrat i avainillat. En boca és saborós, elegant i amb un llarg postgust.

DENOMINACIÓ D'ORIGEN D.O. Penedès.

DEGUSTACIÓ

LA ROMANA 2015 marida bé amb ostres, mariscs i peix blanc i entona a la perfecció amb àpats de festa tradicionals.

Es recomana servir-lo a 12 °C.

SÒL

La Chardonnay s'assenta sobre un sòl calcari-argilós, i amb un pH lleugerament alcalí. El vigor de la vinya es controla amb l'ús de cobertes vegetals. Un sòl similar és la base de la Xarel·lo, amb molt poca matèria orgànica i una escassa retenció d'aigua que comporta de manera natural un elevat estrés hídric a la planta a l'estiu.

VEREMA 1015

Un any amb molt poca producció de Chardonnay però de molt bona qualitat. Per la seva banda el Xarel·lo ha tingut una maduració òptima i ha proporcionat un raïm molt sa. Ha estat un any de reduïda producció però d'una qualitat excepcional.

ELABORACIÓ

Verema manual. Derrapat per evitar notes herbàcies i amargors. Selecció en taula. Premsat delicat amb rendiments baixos. Fermentació de les diferents varietats per separat, a 15 °C amb llevat autòcton per afavorir al màxim l'expressió del terrer. Una part del most resultant es fermenta en bóta de roure francès de 500 litres durant sis mesos per incrementar la complexitat del vi. Durant el procés de criança també s'utilitzen gerres de terrissa.



FRANCO - ARGILÓS



ARGILÓS

GERRES DE TERRISSA: EL NOSTRE PATRIMONI CULTURAL

D'acord amb els relats històrics, els antics romans fermentaven i envellien el vi en grans gerres de terrissa anomenades *dolia*. Durant el S. I dC, aquesta pràctica era comuna a la vila romana que més tard es va convertir en la finca Can Bas.

Per l'anyada 2015, hem tornat a les nostres arrels, dipositant una part del vi amb el qual s'elabora LA ROMANA en àmfores d'argila de 150 litres durant quatre mesos, el que ha potenciat el seu caràcter. El resultat és un vi pur i d'una mineralitat pronunciada.

GRAU ALCOHÒLIC

13,5% Vol

ACIDESA TOTAL

5,75 g/l

PH

3,6

SUCRE RESIDUAL

0,6 g/l

SULFURÓS TOTAL

102 mg/l

VITICULTURA

Paràmetres ecològics
Formació de la vinya
en Cordon Royat

ALTITUD

200m

EDAT DE LES VINYES

Mitjana de 60 anys

RENDIMENT

Chardonnay 3.500 Kg/Ha
Xarel·lo 5.200 Kg/Ha

PRODUCCIÓ

2.350 ampolles

