



LA CAPELLA

2017

VI DE FINCA QUALIFICADA

✠ PRESENTACIÓ

CELLER
CAN BAS DOMINI VINÍCOLA

PROPIETARI
Pere Ventura Family Wine Estates

ANY FUNDACIONAL
2011

REALITAT VITÍCOLA
Des de fa 2.700 anys

CONTEXT HISTÒRIC
Can Bas és una finca històrica situada al cor del Penedès, amb arrels vitivinícoles mil·lenàries i un passat vinculat al món de la vinya de manera ininterrompuda des del segle VII aC. El llegat arqueològic, documental i patrimonial de la finca parla per si sol d'aquesta realitat.

LA INTENCIÓ
LA CAPELLA neix amb la intenció de preservar i convertir en un vi excel·lent una de les escasses vinyes de Syrah plantades al Penedès, al cor del domini vinícola de Can Bas. Rep el nom de la petita església medieval que hi ha a la propietat i que es contempla, amb tota la seva bellesa, des de la parcel·la El Repòs..

LA CATEGORIA
VI DE FINCA QUALIFICADA, màxima distinció que pot obtenir un vi a Catalunya.
Vi negre d'alta expressió, de Syrah (70%) i Cabernet Sauvignon (30%).

EL NÚMERO D'AMPOLLES
5.896 ampolles de 75 cl
100 ampolles màgnum de 150 cl





LA CAPELLA

2017

VI DE FINCA QUALIFICADA



LA IDENTITAT DEL TERROIR

L'ORIGEN I LA LOCALITZACIÓ

País

Espanya

Regió

Catalunya

Població

Subirats

Denominació d'Origen

Penedès

Zona

Costers de Lavernó

Finca

Can Bas Domini Vinícola

Microparcel·la

El Repòs i Monreal

LES VINYES

Varietats

Syrah i Cabernet Sauvignon

Finca en propietat

Can Bas Domini Vinícola

Superfície i nombre de ceps

1,86 ha i 4,13ha

5.000 i 9.800 ceps

Microparcel·les i any de plantació

El Repòs plantada el 1997

La Monreal plantada el 1992

Marc de plantació

3,00 x 1,20. Aquesta disposició afavoreix una baixa competència entre ceps i permet una millor circulació de l'aire i de la llum solar, fet que redueix el risc de malalties fúngiques.

Rendiments

1 kg / cep

1 cep = 1 ampolla de Can Bas La Capella

LA BIODIVERSITAT I L'ENTORN

Les vinyes El Repòs i Monreal, prop de la casa senyorial de Can Bas, conviuen en perfecta harmonia amb altres vinyes i amb dos petits boscos mediterranis, on alzines, pins pinyoners i plantes aromàtiques ofereixen un hàbitat natural per a la fauna autòctona, que desenvolupa el seu cicle vital al voltant de les vinyes. La influència del rierol de L'Escuder, proper a les vinyes, atenua les diferències tèrmiques, afavoreix la vida i l'equilibri de la flora i la fauna del lloc, aporta frescor i regula les temperatures, creant condicions ideals tant per a la biodiversitat com per al cultiu de la vinya.

ELS SÒLS

Microparcel·la El Repòs: Sòl franc-argilós, amb una mescla equilibrada de sorra, argila i llim, amb bon drenatge i textura mitjà-fina, i baix contingut de matèria orgànica. De fertilitat moderada, reté nutrients essencials com el potassi, calci i magnesi.

La seva cohesió permet un desenvolupament radicular profund, facilitant l'accés a l'aigua i als nutrients fins i tot en períodes secs. A la parcel·la El Repòs, aquest sòl evita l'estrès excessiu, concentra compostos fenòlics, limita l'excés de vegetació i afavoreix la maduració homogènia de la vinya Syrah. Proporciona un bon equilibri híbrid i mineral, promovent tanins rodons, aromes intensos de fruita i espècies, i una molt bona estructura.

El sòl aporta profunditat a La Capella i també matisos balsàmics, aromes especiats intensos i tanins fermes però sedosos, equilibrant estructura i elegància.

EL CLIMA

Mediterrani suau amb influència marina, a 15 km del mar.

· Definició de l'anyada: càlida i seca.

· **Pluviometria 2017:** 407 mm. L'any va començar amb pluges escasses, però constants; abril va ser un mes plujós, seguit d'un llarg període sec fins a l'octubre. Això va permetre que el raïm arribés al celler en un estat sanitari excel·lent, amb una producció limitada però de gran qualitat.

· **Temperatura 2017:** Les temperatures van ser fresques a l'hivern, seguides d'un inici d'estiu calorós, tot i que es van estabilitzar, cosa que permetre que la Syrah i la Cabernet Sauvignon completessin la seva maduració de manera equilibrada.



LA CAPELLA

2017

VI DE FINCA QUALIFICADA

✦ ATRIBUTS DEL VI



LA VITICULTURA I LES PERSONES

Agricultura ecològica, viticultura respectuosa i tècniques tradicionals. Equip propi de la finca de Can Bas format per dos enòlegs i quatre viticultors experts, tots amb una àmplia experiència en el cultiu de la vinya.

LA VEREMA

Verema manual i en data seleccionada, en dues fases. L'objectiu és obtenir primer un raïm més fresc i també alleugerir la vinya, i continuar amb una segona verema amb la maduració fenòlica completa. Selecció del raïm a la vinya. Ús de caixes perforades.

Dates d'inici: Syrah a mitjan setembre i Cabernet Sauvignon la primera setmana d'octubre, després d'esclarir la vinya per obtenir més concentració en el raïm i millorar-ne la maduració.

L'ANYADA · 2017

L'ELABORACIÓ

Per a la varietat Syrah i també la Cabernet Sauvignon, refredament del raïm durant 24 hores en cambra frigorífica. Entrada del raïm al celler a 8-10 °C. Desrapat per evitar tanicitats amargues en el vi. Encubat del raïm i maceració fermentativa i postfermentativa d'uns 21 dies. Pigeage diari. Descubat, sangrat i premsat suau.

L'ENVELLIMENT

En ambdós casos, fermentació malolàctica en botes noves de roure francès de 225 l i criança d'1 a 1 ½ anys.

Cupatge final en dipòsit d'acer inoxidable, amb clarificació i filtratge molt suau. Repòs en ampolla durant uns mesos.

LES DADES TÈCNIQUES

Alcohol: 16°

Acidesa tartàrica: 5,8 g/L

Sucre residual: 0,6g/L

Conté sulfits

Apte vegà

Ecològic





LA CAPELLA

2017

VI DE FINCA QUALIFICADA

✦ RECONeixEMENTS I IMPRESSIONS

EL FORMAT

75 cl i 150 cl

Es presenta en una elegant ampolla borgonya de color oak i personalitzada, amb el símbol de Can Bas gravat al cos. Per a botigues i restauració, se serveix en caixes de fusta de 6 unitats. Per a regal, en estoig de fusta d'1, 2 o 3 ampolles. Les ampolles de 150 cl màgnum només se serveixen en estoig de fusta d'1 unitat

LES RECOMANACIONS

Temperatura de servei: 16°-18°

Copa: Tipus Chardonnay, de calze ample i boca lleugerament tancada

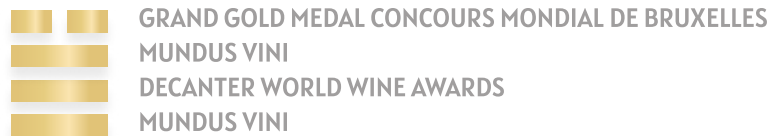
Vi amb potencial de guarda

ELS RECONeixEMENTS

VI DE FINCA QUALIFICADA 2025

SAUVIGNON DU MONDE 3 ANYS CONSECUTIUS

93 punts · GUIA PEÑÍN



IMPRESSIONS DE L'ENÒLEG

Un vi sedós, de textura vellutada, macerat amb les seves pells i amb 20 dies de battonage per aconseguir golositat, caràcter i presència. En nas, aromes de fruits vermells i notes de sotabosc, vainilla, cafè, espècies i cedre. La fruita vermella es mostra amb intensitat en boca, juntament amb subtils notes especiades. Bona traça d'acidesa, frescor amable i prolongada, elegància en el pas, tanins suaus. Descriu cireres, gerds i nabius, vainilla i clavell, aportant a mig camí ebenisteria fina, matollar de muntanya baixa i un toc de regalèssia. Desplega un ampli tapís olorós teixit de fruites, espècies i fusta que parla de la seva versatilitat. Un negre harmoniós, equilibrat, fresc, potent i de llarga persistència. Amb tanins rodons i perfecte equilibri entre frescor i acidesa, el final és llarg i persistent.

MOMENTS DE CONSUM

En boca es llisca amb finor, desplegant notes goloses que converteixen CAN BAS LA CAPELLA en un vi distingit, pensat per a grans experiències gastronòmiques. La seva elegància, intensitat i caràcter el fan ideal per acompanyar sopars formals o moments especials, així com maridatges amb cuina especiada, intensa o d'inspiració mediterrània. Troba còmodament el seu espai també en trobades gourmet entre coneixedors del vi i en vetllades nocturnes, on la seva estructura i profunditat conviden a gaudir-lo amb calma al final del dia. Un vi perfecte, a més, per a moments d'introspecció i relax.

