



LA CREU

2023

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
CAN BAS LA CREU deu el seu nom a la petita vinya de Sauvignon Blanc plantada a Can Bas l'any 1994, una de les poques vinyes d'aquesta varietat existents al Penedès. També pren el seu nom del símbol icònic de Can Bas: una creu grega situada al petit campanar de l'església romànica que forma part del domini vitivinícola i que és visible des de la parcel·la de La Creu.

La propietat conserva aquesta petita vinya amb el compromís de mantenir viva l'aposta feta a finals del segle XX per aquesta varietat forana.

LA CATEGORIA
VI DE FINCA QUALIFICADA, màxima distinció que pot obtenir un vi a Catalunya.
Vi monovarietal de Sauvignon Blanc

EL NÚMERO D'AMPOLLES
4.682



LA CREU

2023

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

La Creu

LES VINYES

Varietats

Sauvignon Blanc

Finca en propietat

Can Bas Domini Vinícola

Superfície i nombre de ceps

1,32 ha

5.000 ceps

Microparcel·les i any de plantació

La Creu, plantada el 1994

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

4.000 kg / ha

1 cep = 1 ampolla de Can Bas La Creu

LA BIODIVERSITAT I L'ENTORN

La vinya, propera a la casa senyorial de Can Bas, conviu 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 una fauna autòctona que desenvolupa el seu cicle vital al voltant de les vinyes.

El rierol de l'Escuder, proper a les vinyes, exerceix una influència que ajuda a atenuar 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

Sòl de textura francoarenosa a la part més superficial i de textura franca a les parts més profundes. Estructura moderada i poc compacta. Lleugerament alcalí i amb poca matèria orgànica. Mescla equilibrada de llum, sorra i argila. Proporciona un balanç natural entre drenatge, retenció d'aigua, fertilitat i facilitat de maneig, la qual cosa contribueix a produir raïm de Sauvignon Blanc d'excel·lent qualitat i afavoreix el desenvolupament de sabors fruiters madurs i notes més complexes.

- Orografia: vessant simple amb un pendent de 2 a 5 graus.
- Orientació: vinyes plantades en un mateix eix, orientades a l'oest.

EL CLIMA

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

- Definició de l'anyada: càlida i seca.
- Pluviometria 2023: any marcat per una greu sequera, que va provocar aproximadament un 30% menys d'aigua a les vinyes en comparació amb la mitjana dels darrers cinc anys.
- Temperatura 2023: any més càlid que els anteriors, especialment a la primavera i l'estiu, amb onades de calor intenses durant l'època de verema.



LA CREU

2023



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 en la data seleccionada, just en el moment òptim de maduració del raïm. Selecció del raïm a la vinya. Ús de caixes perforades.

Data d'inici: primera quinzena d'agost, similar als anys anteriors

L'ANYADA · 2023

L'ELABORACIÓ

El raïm entra sencer al celler, després d'haver estat refredat durant 24 hores, per respectar al màxim la seva estructura i les seves aromes i evitar l'oxidació. Doble selecció a la taula, abans i després del desrapat. Maceració prèvia al premsat per a l'extracció de components aromàtics. Premsat suau i desfangat estàtic. Fermentació en botes noves de roure francès i americà –de boscos de diferents orígens– i en dipòsits d'acer inoxidable, tot a temperatura controlada.

L'ENVELLIMENT

Criança de 6 mesos a les mateixes botes, en contacte permanent amb les seves lies fines. Batonnage cada 15 dies per aconseguir volum i complexitat en el vi. Repòs en ampolla durant els mesos necessaris fins que està afinat i expressa el seu punt òptim per sortir al mercat.

LES DADES TÈCNIQUES

Alcohol: 13,5°

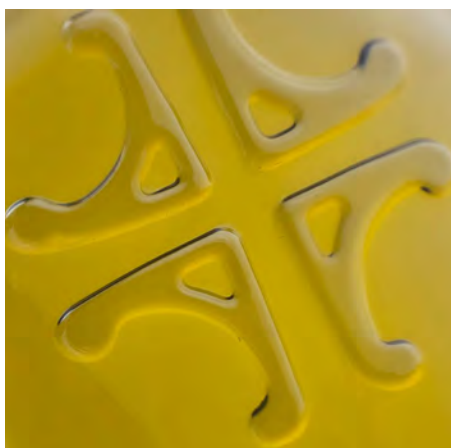
Acidesa tartàrica: 6,5 g/L

Sucre residual: 0,9g/L

Conté sulfits

Apte vegà

Ecològic





LA CREU

2023

VI DE FINCA QUALIFICADA



RECONeixEMENTS I IMPRESSIONS

EL FORMAT

75 cl

Es presenta en una elegant ampolla borgonya de color roure i personalitzada, amb el símbol de Can Bas gravat al cos. Per a botigues i restauració, es serveix en caixes de fusta de 6 unitats. Per a regal, en estoig de fusta d'1, 2 o 3 ampolles.

LES RECOMANACIONS

Temperatura de servei: 10°-12°

Copa: de tipus Sauvignon Blanc o Champagne, amb un calze estret.

Envelliment: potencial de fins a quatre anys.

ELS RECONeixEMENTS

VI DE FINCA QUALIFICADA 2025

94 punts · LA GUIA DE VINS DE CATALUNYA

91 punts · GUIA PEÑÍN

- CONCOURS MONDIAL DU SAUVIGNON (3 anys consecutius)
- MUNDUS VINI
- GILBERT&GAILLARD
- MESTRES TASTAVINS I CELLERERS DE CATALUNYA
- DECANTER WORLD WINE AWARDS
- PREMIS VINARI Categoria vins blancs amb criança



IMPRESSIONS DE L'ENÒLEG

Ric en matisos aromàtics, amb un toc de fusta fina i elegant, fresc i intens, sedós, lleugerament untuós i amb volum en boca. Al nas, apareixen notes de mango madur, préssec i cítrics. En boca, mostra volum i frescor, mentre que les notes torrades de la criança s'expressen de manera subtil.

Marida bé amb formatges cremosos i fa un contrast excel·lent amb el formatge blau. També pot acompanyar guisats de marisc i arrossos mariners.

MOMENTS DE CONSUM

CAN BAS LA CREU és un vi amable, àgil i altament gastronòmic, que convida a gaudir de cada glop per la seva elegància, frescor i volum harmoniós. El seu caràcter versàtil el converteix en el company ideal en diferents moments del dia i en una gran varietat d'experiències gastronòmiques. CAN BAS LA CREU s'adapta amb naturalitat, des d'un aperitiu relaxat en bona companyia fins a una taula sofisticada on es degustin creacions de l'haute cuisine.



CAN BAS DOMINI VINÍCOLA · Ctra de Vilafranca C243 Km 4, Subirats 08739 (Barcelona - Spain)
T. +34 938 183 371 info@can-bas.com www.pereventuragroup.com

