



LA ROMANA

2022

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
Segons els relats històrics i els vestigis arqueològics, els romans fermentaven i envellien el vi en grans gerres de fang anomenades dolia. Durant el segle I dC, sabem que aquesta pràctica ja era habitual a Can Bas gràcies als vestigis romans localitzats a la finca, entre els quals hi ha les restes d'una pròspera vil·la romana i un tram original de la Via Augusta. CAN BAS LA ROMANA connecta amb aquestes arrels ancestrals, madura en àmfors d'argila i evoca el passat històric vitivinícola de la finca.

LA CATEGORIA
VI DE FINCA QUALIFICADA, màxima distinció que pot obtenir un vi a Catalunya.
Vi blanc de criança, de Xarel·lo (45%) i Chardonnay (55%)

EL NÚMERO D'AMPOLLES
1.968 en format 75 cl
78 en format màgnum





LA ROMANA

2022

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 Romana i El Serral

LES VINYES

Varietats

Xarel·lo i Chardonnay

Finca en propietat

Can Bas Domini Vinícola

Superfície

La Romana 4,58 ha i El Serral 3,2 ha

Microparcel·les i any de plantació

La Romana, plantada el 1994

El Serral, plantada el 2005

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

1,05 kg / cep i 1,4 kg / cep

1 cep = 1 ampolla de Can Bas La Romana

LA BIODIVERSITAT I L'ENTORN

La vinya La Romana, 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.

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.

La vinya El Serral, una mica més allunyada, es troba envoltada d'un paisatge pla de plana, amb ondulacions de poc relleu, formant una suau pendent d'oest a est. Als subsols s'hi troben esculls coral·lins i la vinya és propera al rierol de Lavernó. Als espais no conreats hi ha bosc de pi blanc, matollar, arbres de ribera i una petita extensió de roureda i alzarar.

ELS SÒLS

A la parcel·la La Romana, el sòl Botins és profund, ben drenat i de textura mitjana, amb una capa superficial franca d'uns 40 cm i una capa profunda de més de 120 cm rica en carbonat càlcic, que reté bé l'aigua i afavoreix l'arrelament de la vinya.

A la parcel·la d'El Serral, el sòl és moderadament profund, format sobre lutites i gresos, amb textura mitjana i drenatge molt ràpid. Els primers 30 cm són francs i pobres en matèria orgànica; més avall, la textura esdevé franca arenosa i acaba en una arenita que limita l'arrelament. Té una retenció d'aigua moderada i una fertilitat baixa, adequada per a la Chardonnay.

EL CLIMA

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

· Definició de l'anyada: càlida i seca.

· Pluviometria 2022: 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 2022: any més càlid que els anteriors, especialment a la primavera i l'estiu, amb onades de calor intenses durant l'època de verema.



LA ROMANA

2022

VI DE FINCA QUALIFICADA

✦ ATRIBUTS DEL VI



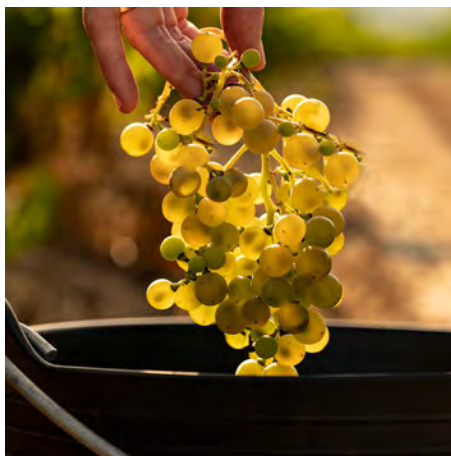
LA VITICULTURA I LES PERSONES

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 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: Chardonnay: última setmana d'agost, i Xarel·lo: última setmana de setembre, després d'esclarir la vinya per aconseguir més concentració en el raïm i millorar-ne la maduració.



L'ANYADA · 2022

L'ELABORACIÓ

El raïm entra sencer al celler després d'haver estat refredat durant 24 hores, per respectar al màxim la seva estructura i aromes i evitar l'oxidació. Doble selecció a taula, abans i després del desrapat – en el cas del Chardonnay es fa la selecció a taula i premsat de raïm sencer, sense desrapar. Maceració prèvia al premsat per a l'extracció de components aromàtics. Premsat suau i decantació estàtica.

L'ENVELLIMENT

En tots dos casos, la fermentació es duu a terme en àmfores de fang de 150 l i en botes noves de 500 l de roure francès –procedents de boscos d'origens diversos–, a una temperatura controlada de 14,5 °C. El vi madura en aquests recipients durant 6 mesos, amb batonnage cada 15 dies.

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

LES DADES TÈCNIQUES

Alcohol: 14°

Acidesa tartàrica: 6,1 g/L

Sucre residual: 6,1 g/L

Conté sulfits

Apte vegà

Ecològic





LA ROMANA

2022

VI DE FINCA QUALIFICADA

✦ RECONeixEMENTS I IMPRESSIONS

EL FORMAT

Es presenta en una elegant ampolla borgonya de color oak i personalitzada, amb el símbol de Can Bas gravat al cos. A la seva etiqueta hi apareix la imatge d'un sesterci, moneda imperial romana, amb la inscripció IVLIA PAYLA AUG (nom de l'emperadriu consort Júlia Còrnelia Paula).

Per a botigues i restauració, se serveix en caixes de fusta de 3 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: 10°-12°

Copa: Tipus Oak Chardonnay amb un calze ample i arrodonit.

Llarg potencial de guarda

ELS RECONeixEMENTS

VI DE FINCA QUALIFICADA 2025

95 punts · DECANTER PANEL TASTING

92 punts · GUIA PEÑÍN

- CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES
- VINARI D'OR MILLOR VI AMB CRIANÇA 99 PUNTS
- DECANTER WORLD WINE AWARDS
- GILBERT & GAILLARD
- LA GUIA DE VINS DE CATALUNYA

IMPRESSIONS DE L'ENÒLEG

La Romana 2022 és l'expressió màxima de l'equilibri i l'harmonia en un vi elaborat amb cura. En nas es mostra net, elegant i mineral, amb notes florals, de fruits secs i matisos cítrics que aporten frescor i complexitat. Cada aroma s'entrellaça de manera subtil i anticipa el que vindrà en boca.

L'atac en boca és fi, sedós, ampli i amb un final lleugerament salí, llarg i novament elegant. Presenta un cos ben definit i una estructura sòlida. El seu pas per àmfora li confereix un toc sàpid; la fusta ha deixat delicats matisos fumats que l'enriqueixen i la maduració en ampolla contribueix a arrodonir-ne els sabors i a donar-li una gran profunditat.

MOMENTS DE CONSUM

CAN BAS LA ROMANA és un vi molt gastronòmic, que té el seu propi moment de consum pel seu caràcter equilibrat, la seva textura sedosa, la seva profunditat aromàtica i per mostrar-se honestament pur, amb una mineralitat pronunciada, un gran bouquet i una elegant intensitat i cremositat.

Cal veure'l i tractar-lo com un vi blanc noble, per a ocasions molt especials, nascut del temps i capaç de perdurar.

És especialment ideal en situacions en què es busqui harmonia i conversa: trobades amb amics que valoren el vi, un àpat especial a casa o una taula ben parada on els detalls importen. També és idoni per a un moment de gaudi contemplatiu, sense necessitat d'un plat protagonista: una tarda llarga, una posta de sol o un instant íntim en què es vulgui assaborir amb atenció la seva complexitat, la influència de l'àmfora i els seus elegants matisos.



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

