



MONREAL

2018

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 ret homenatge a la família de masovers —de cognom Monreal— que durant més generacions consecutives van dedicar la seva vida a la cura de la casa senyorial i de les vinyes de la finca Can Bas Domini Vinícola.

Un tribut a les feines vitícoles i a un treball silenciós, avui continuat amb el mateix esperit pels pagesos de Can Bas i projectat en un vi que vol demostrar la seva capacitat de guarda.

LA CATEGORIA
VI DE FINCA QUALIFICADA, màxima distinció que pot obtenir un vi a Catalunya.
Vi negre d'alta expressió, monovarietal de Cabernet Sauvignon.

EL NÚMERO D'AMPOLLES
2.707 ampolles de 75 cl





MONREAL

2018

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 Monreal

LES VINYES

Varietats

Cabernet Sauvignon

Finca en propietat

Can Bas Domini Vinícola

Superfície i nombre de ceps

4,14 ha

9.800 ceps

Microparcel·les i any de plantació

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

3.800 kg / ha

1 cep = 1 ampolla de Can Bas Monreal

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

Per elaborar MONREAL se selecciona la zona de la parcel·la homònima, assentada sobre un sòl argilocalcari, la composició del qual en profunditat difereix notablement de la resta de la vinya. A les capes més profundes hi apareixen graves i còdols, que afavoreixen de manera excepcional el drenatge.

Aquest subsòl particular fa que les ceps d'aquest sector pateixin un major estrès hídric, fet que concentra de manera natural els compostos del raïm i dona lloc a un fruit de gran concentració, intensitat i caràcter, i a un vi amb una gran capacitat de guarda.

EL CLIMA

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

Definició de l'anyada: atípica i humida.

Pluviometria 2018: 841 mm, considerablement elevada per a una zona de clima mediterrani com el Penedès Central, on les precipitacions mitjanes anuals solen situar-se al voltant dels 500 mm.

2018 va ser un any més plujós de l'habitual, amb precipitacions significatives a la primavera i a l'inici del cicle vegetatiu, fet que va recarregar el sòl d'aigua després de diversos anys de sequera. Això va afavorir el desenvolupament vegetatiu, però també va augmentar la pressió de malalties com el míldiu, que va requerir tractaments preventius curosos durant el creixement de la planta.

Temperatura 2018: unes temperatures primaverals una mica fresques van retardar la brotació i la floració, i tot i que l'estiu va ser càlid, el cicle va acabar amb una verema una mica més tardana, cosa que va permetre una maduració equilibrada.



MONREAL

2018

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: segona setmana d'octubre.

L'ANYADA · 2018

L'ELABORACIÓ

Després de la verema manual, el raïm es refreda durant 24 hores en cambra frigorífica.

Entrada del raïm al celler a 8–10 °C. Selecció, desrapat per evitar tanicitats amargues al vi i segona selecció. Encubat del raïm i maceració fermentativa i postfermentativa de 21 a 30 dies. Pigeage diari. Desencubat, sagnat i premsat suau.

L'ENVELLIMENT

Fermentació malolàctica en botes noves de roure francès de 225 l i criança d'un any i mig.

Cupatge final en dipòsit d'acer inoxidable, amb una clarificació i filtratge molt suaus.

Repòs en ampolla durant diversos mesos.

LES DADES TÈCNIQUES

Alcohol: 15°

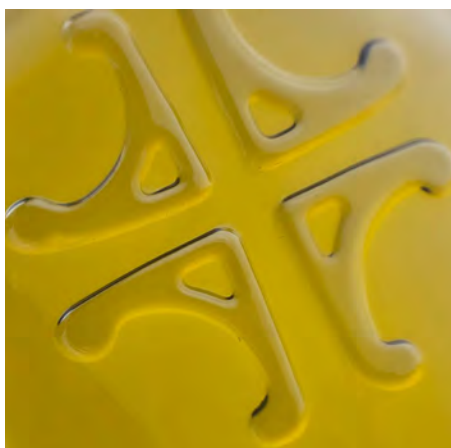
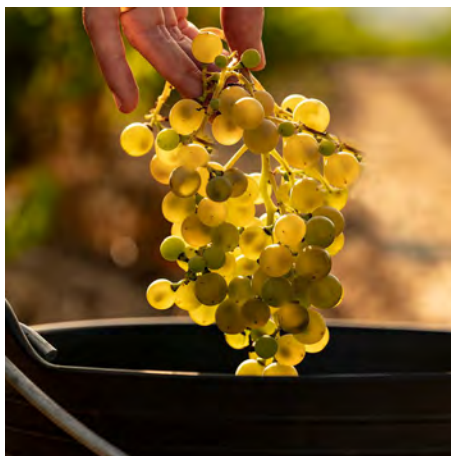
Acidesa tartàrica: 6 g/L

Sucre residual: 0,95g/L

Conté sulfits

Apte vegà

Ecològic





MONREAL

2018

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: 16°-18°

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

Vi amb potencial de guarda

ELS RECONeixEMENTS

VI DE FINCA QUALIFICADA 2025

89 punts · DECANTER

92 punts · GUIA PEÑÍN



GUIA DE VINS DE CATALUNYA

GUIA PEÑÍN

IMPRESSIONS DE L'ENÒLEG

MONREAL és un vi ric, complex, càlid i golós. En nas desplega un delicat equilibri entre fruita fresca i madura, on destaquen la grosella vermella i la pruna, acompanyades d'un fons elegant fruit de la seva criança en fusta, amb matisos balsàmics, fumats i especiats. En boca, l'atac és franc i directe, amb un pas ferm, càlid i arrodonit, sense arestes. Els seus tanins suaus i madurs aporten estructura i harmonia. MONREAL és un vi de caràcter definit i gran complexitat expressiva, profund, persistent i de final llarg que deixa empremta.

MOMENTS DE CONSUM

MONREAL és un gran Cabernet Sauvignon que aplega potència, complexitat i caràcter, i convida a aturar el temps i gaudir d'un instant íntim. La seva intenció és expressar una essència històrica, la tipicitat d'un terrer i l'autenticitat d'una actitud humana.

La parcel·la d'on neix no tindria res d'especial si no fos per la cura i la vigilància diària de les persones que l'hem treballada durant dècades. Amb el temps, la nostra actitud ha deixat empremta en una vinya vella que es tradueix en vi. Per aquest motiu, està pensat per ser degustat amb calma, temps, interès i bona companyia.



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

