



IMPORTATION  
ÉPICURIENNE

# Pere Ventura Can Bas D'Origen P3 Xarel-lo

ESPAGNE • CÔTE MÉDITERRANÉENNE, PENEDES DO

## CARACTÉRISTIQUES

### CÉPAGE(S)

100% Xarel-lo

### FORMAT

750 ml

### NIVEAU DE SULFITES

67 mg/l

### TYPE DE PRODUIT

Vin bio, Vin blanc

### MILLÉSIME

2019

### ALCOOL

14%

### TAUX DE SUCRE

1.4 g/L

### PRODUCTEUR

Pere Ventura



CODE SAQ  
14730012

## HISTOIRE

"Nous sommes ce que nous faisons ; nous faisons ce que nous sommes".

D'ORIGEN est une collection de vins biologiques monovariétale provenant de parcelles sélectionnées d'un seul vignoble. Très expressifs, ils révèlent l'importance de leur origine, de la typicité du domaine et de son terroir ainsi que de la spécificité du millésime.

Xarel-lo est originaire de la parcelle numéro 3 du vignoble de La Romana dans le domaine de Can Bas. Il est planté dans un sol sablonneux et limoneux au pH légèrement alcalin. Ces caractéristiques permettent un bon drainage qui, associé à la présence limitée de matières organiques, favorise la culture de la vigne dans des conditions optimales.

## VINIFICATION

Les raisins sont cueillis et soigneusement sélectionnés à la main et rassemblés dans de petites caisses pour éviter l'éclatement. Ils sont ensuite réfrigérés. Après la réfrigération, une deuxième sélection est effectuée sur la table de tri dans la cave. La macération pelliculaire se fait pendant 3 heures dans le pressoir même. Le CAN BAS D'ORIGEN P3 naturel est élaboré avec du moût de goutte, c'est-à-dire le moût obtenu avant le pressurage. Le vin est ensuite débourbé après 36 heures. Fermentation alcoolique dans deux fûts de chêne français de 500 litres de première ou deuxième utilisation à température contrôlée. Le vin vieillit sur ses lies pendant 6 mois avec des batonnages périodiques et, est ensuite mis en bouteille sans aucun filtrage. Aucun sulfite ni additif ne sont ajoutés pendant la vinification.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Couleur vive et claire avec des nuances dorées. Au nez, un bouquet puissant de fruits blancs frais comme la pomme et la poire avec des arômes floraux et herbacés avec des notes de vanille. En bouche, il est onctueux et léger avec une acidité bien intégrée. La finale est longue et rafraîchissante.