



CAN FEIXES

HUGUET



Quiénes somos

Can Feixes es una explotación vitivinícola ubicada en la parte más septentrional del Penedès en Barcelona. A 400 metro de altitud, la finca está situada en las montañas interiores que limitan geográficamente el Penedès y Anoia.

La limitación productiva y el convencimiento por la agricultura ecológica, forman parte de nuestros pilares sobre el uso responsable del terreno y su entorno. El cuidado intensivo de los viñedos que nos permite producir vinos de alta calidad, limita el crecimiento pero sin embargo se corresponde con nuestros valores de respeto por el entorno.

La propiedad a día de hoy, está gestionada estrictamente en ámbito familiar por Joan, Josep M y Xavier Huguet, la tercera generación de su familia que explota la finca desde la adquisición por sus antepasados a finales de l.XIX





Historia

Fundada en 1768 por Don Jaume Feixes, la finca Can Feixes fue comprada a sus descendientes a principios del s. XX por la familia Huguet.

Los límites territoriales de la propiedad no han cambiado desde entonces y en conjunto dispone de más de 340 ha de terreno.

El cultivo del viñedo en Can Feixes está documentado desde 1400 d.C. Aún y así, la producción de vino en la finca no se ha mantenido constante hasta el 1690 d.C.

Actualmente, la bodega dispone de dos bodegas subterráneas, una de finales del s. XX y una nueva ampliación posterior que se finalizó el año 2007.





El territorio

En estas zonas altas y frías dónde se sitúa la Finca Can Feixes, las 80 ha de viñedos se extienden a más de 400 m de altitud. Los contrastes térmicos, permiten una maduración de las uvas más lenta que facilita una concentración mayor de compuestos y una composición más armónica del fruto.

La composición del terreno es calcario y rocoso con un componente de arcilla que facilita la absorción de la humedad. El terreno es de bajo rendimiento pero en combinación con la climatología, garantiza la obtención de uvas diferenciadas y de buena calidad.

Toda la producción de la propiedad es exclusiva de cosechas propias de las variedades Parellada, Macabeo, Malvasia de Sitges, Chardonnay, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot Pinot Noir and Petit Verdot.





Responsabilidad medio ambiental

Los valores tradicionales nos han dirigido a una viticultura libre de insecticidas y herbicidas. Damos una gran importancia a la diversidad de la naturaleza y de nuestro medio ambiente.

Por este motivo, hemos apostado por el desarrollo de una agricultura sostenible y ecológica basada en diferentes cultivos mediterráneos, como los almendros, olivos, cereales y prados para alimentar al rebaño que pastura por nuestro territorio.

Los viñedos son abonados con el estiércol compostado del mismo rebaño. Se controla el rendimiento de los viñedos mediante el crecimiento controlado de hierba.





Vinos

Toda la cosecha de la propiedad se realiza manualmente así como la selección de la uva en mesa.

Vinos blancos:

El mosto flor se obtiene de uvas prensadas mediante prensa neumática. La clarificación del mosto se produce mediante precipitación natural y decantado. El proceso de fermentación es a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

Vinos tintos:

Despalillado completo seguido de una maceración y fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Todos los vinos tintos producidos en la propiedad han envejecido en barricas de roble francés en una rotación de 5 años.

Vino espumoso - CORPINNAT:

Nuestro Corpinnat es un homenaje a las uvas de las montañas del Penedès. Parellada, conocida también como Montonec, con casi el 60%, es la uva principal para nuestros vinos espumosos. Los Corpinnats han sido envejecidos en bodega durante al menos 5 años.



CAN FEIXES *Blanc Selecció*

DESCRIPCIÓN: Vino blanco seco joven procedente de una cuidada selección de variedades de uva de la Finca Can Feixes, exquisitamente elaboradas para expresar los caracteres frutosos y florales más primarios, propios de estas uvas de procedencia. La dedicación que a lo largo de los años la familia Huguet a dedicado a estas viñas, han convertido este vino en un clásico entre los grandes vinos blancos del Penedès.

VARIETADES: Parellada (Montonec), Macabeo, Xarel·lo, Chardonnay y Malvasia de Sitges.

CRIANZA: Es un vino joven que ha sido madurado en depósitos de acero inoxidable y sobre lías finas durante los meses previos a su embotellado.

EMBOTELLADO: Embotellado en la propiedad a finales de febrero, inicios de marzo del año siguiente.

PRODUCCIÓN: Aprox. 110.000 botellas. Formato verde Rhin. Todas numeradas.

RECOMENDACIONES

Gastronomía: Aperitivos, ensaladas, pescados y mariscos en general, algunos quesos fundidos ligeros, determinadas carnes de ave suaves...

Temperatura de servicio: 8°C – 10°C.

Consumo: Durante unos 3 años mantendrá todas las cualidades de frescor y frutuosidad que lo caracterizan como vino joven, siempre que se mantenga en las adecuadas condiciones de conservación.



CAN FEIXES *Blanc Tradició*

DESCRIPCIÓN: Vino blanco seco joven procedente de una cuidada selección de variedades de uva de la Finca Can Feixes, todas ellas autóctonas de la Denominació d'Origen Penedès. Es nuestra personal interpretación de la expresión más tradicional y singular de los grandes vinos blancos del Penedès.

VARIEDADES: 80 % Xarel·lo y 20 % Malvasia de Sitges

CRIANZA: Es un vino joven que ha sido madurado en depósitos de acero inoxidable y sobre lías finas durante 8 meses. Una vez embotellado, el vino ha madurado durante un mínimo de 6 meses en bodega subterránea.

EMBOTELLADO: Embotellado en la propiedad en junio del año siguiente

PRODUCCIÓN: Aprox. 7.000 botellas. Formato Bourgogne. Todas numeradas.

RECOMENDACIONES

Gastronomía: Platos de pescado al horno ensaladas y mariscos en general, algunos quesos fundidos ligeros, determinadas carnes de ave suaves...

Temperatura de servicio: 10°C – 12°C.

Consumo: Durante unos 2-3 años mantendrá todas las cualidades de frescor y frutuosidad que lo caracterizan como vino joven, siempre que se mantenga en las adecuadas condiciones de conservación.



CAN FEIXES *Chardonnay*

DESCRIPCION: Vino blanco seco de crianza elaborado con una selección exclusiva de uvas de la mejor viña de Chardonnay de la finca y únicamente las mejores añadas. Gracias a una singular elaboración se ponen de manifiesto los valores de expresión más intensos que solamente algunos grandes vinos blancos pueden expresar después de diversos años de maduración en botella.

VARIEDADES: 100% Chardonnay.

CRIANZA: Ha estado criado durante 8 meses sobre sus propias lías en las mismas bótas en qué fermentó. Una vez embotellado, envejece unos años en cava subterránea.

EMBOTELLADO: Embotellado en la propiedad en Junio del año siguiente.

PRODUCCIÓN: Limitada a aprox. 5.000 botellas de formato Bourgogne todas numeradas.

RECOMENDACIONES:

Gastronomía: Platos de pescado al horno o con salsa, marisco, crustáceos, carnes blancas, foie y quesos.

Temperatura de servicio: Servir a 14-16 °C

Consumo: Los diferentes caracteres que le aportan la crianza, mejoraran en los próximos 5-10 años, siempre que se mantenga en condiciones adecuadas de conservación.



CAN FEIXES *Negre Selecció*

DESCRIPCIÓN: Vino tinto seco joven (semi-crianza) elaborado a partir de una selección de uvas de la finca que reflejan la expresión más ligera, suave, fresca y viva de los grandes vinos tintos de Can Feixes.

VARIEDADES: Tempranillo y Merlot

CRIANZA: 6 meses en bótas de roble de 225 L.

EMBOTELLADO: Embotellado en la propiedad a partir del mes de marzo del segundo año.

PRODUCCIÓN: Aprox. 35.000 botellas bordelesas de 0,75L individualmente numeradas.

RECOMENDACIONES:

Gastronomía: aves, algunas carnes rojas y determinados quesos.

Temperatura de servicio: Servir a 16°C - 17°C.

Consumo: Evolucionará favorablemente durante los próximos 5 años siempre que se mantenga en condiciones adecuadas de conservación.



CAN FEIXES *Negre Tradició*

DESCRIPCIÓN: Vino tinto seco de reserva elaborado tradicionalmente en la Finca Can Feixes. Es el resultado de una selección de uvas para expresar los valores que los grandes vinos tintos con largas crianzas desarrollan.

VARIETADES: Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon y Petit Verdot

CRIANZA: Vino criado 12 meses en bótas de roble de 225 L y un mínimo de 5 años en botella en cava subterrànea.

EMBOTELLADO: Embotellado en la propiedad en Junio de su segundo año.

PRODUCCIÓN: Aprox. 40.000 botellas bordelesas de 0,75 L todas numeradas.

RECOMENDACIONES:

Gastronomía: caza, carnes rojas y determinados quesos.

Temperatura de servicio: Servir preferiblemente a 17-18 °C. Es recomendable decantarlo para expresar mejor sus aromas afrutados.

Consumo: Es un vino de guarda. Evolucionará favorablemente durante los próximos 5-10 años siempre que se conserve en condiciones favorables.



CAN FEIXES Reserva Especial

DESCRIPCIÓN: Vino tinto seco de reserva elaborado a partir de una selección de uvas de la finca y sólo en las mejores cosechas. Refleja los valores, la complejidad y la singularidad que los grandes vinos tintos de Can Feixes pueden desarrollar a lo largo de la vida dentro de la botella.

VARIEDADES: Cabernet Sauvignon y Merlot

CRianza: 12 meses en bótas de roble francés nuevas de 225 L, seguido de una crianza de mínimo 5 años en botella.

EMBOTELLADO: Embotellado en la propiedad en Junio de su segundo año

PRODUCCION: Aprox. 5.000 botellas bordelesas de 0,75 L todas numeradas.

RECOMENDACIONES:

Gastronomía: caza, carnes rojas y algunos quesos.

Temperatura de servicio: Servir a 17-18 °C.

Consumo: es un vino de gran reserva. Evolucionará favorablemente durante los próximos 10 años siempre que se guarde en condiciones favorables.



CORPINNAT

Quality sparkling wine grown in a historic Barcelona wine valley

CORPINNAT es una Marca Colectiva de la Unión Europea nacida con la voluntad de distinguir los grandes vinos espumosos elaborados en el corazón del Penedès, a partir de uva 100% ecológica recolectada a mano y vinificada íntegramente en la propiedad.

CORPINNAT COMPROMISO

Cosecha manual 100% ecológica

A partir de cosechas manuales de uva ecológica certificada, basadas en variedades históricas del Penedès, Corpinnat avanza un paso más a favor de la sostenibilidad del territorio y el paisaje con un profundo respeto por las variedades autóctonas.

100% de la vinificación en la propiedad

Los vinos espumosos CORPINNAT se elaboran con uvas vinificadas íntegramente en la propiedad para poner en valor el oficio del elaborador, y garantizar el estilo y la calidad desde el origen.

Largas crianzas

El clima, la tierra y las variedades tradicionales del territorio Corpinnat dan a estos vinos espumosos una capacidad de crianza en botella que siempre será superior a los 18 meses. Igualmente, la elaboración de un espumoso que supere los 30 meses, y otro que supere los 60 meses d'envejecimiento en la cava, es la prueba del compromiso de las bodegas Corpinnat con las largas crianzas.

HUGUET DE CAN FEIXES - Vino espumoso CORPINNAT

DESCRIPCIÓN: Vino espumoso de larga crianza elaborado según el método tradicional. Procedente de una selección de uvas de la Finca Can Feixes 100 % ecológicas. Después de una larga crianza en botella, los Corpinnats Huguet de Can Feixes, ofrecen una gran singularidad y fineza.

VARIEDADES: Parellada (Montonec), Macabeo y Pinot Noir.

CRIANZA: 6 meses en depósitos de acero inoxidable y un mínimo de 3 años en bodega subterránea.

PRODUCCIÓN: Aprox. 60.000 botellas de 0,75L y 1.000 Magnum de 1,5 L todas numeradas.

DEGÜELLE BRUT NATURE: Sin adición de licor de expedición. Totalmente seco. Fecha de degüelle indicada en la contra-etiqueta.

DEGÜELLE BRUT CLASSIC: Ligerito dosificado de licor de expedición equivalente a 7 g/L de azúcar. Fecha de degüelle indicada en la contra-etiqueta.

RECOMENDACIONES

Gastronomía: Aperitivos y en general como única bebida en la mayoría de comidas.

Temperatura de servicio: Servir preferiblemente entre 6 y 8 °C.

Consumo: De los tres meses hasta los 3 años a partir de la fecha de degüelle siempre que se conserve en condiciones adecuadas.





CAN FEIXES

HUGUET

FINCA CAN FEIXES
8718 Cabrera d'Anoia.
Penedès - Barcelona - Spain



Tel. +34 937 718 227

www.canfeixes.com

canfeixes@canfeixes.com

Crta. C-15 Igualda-Vilafranca
Salida Canaletes - Mediona

GPS

N 41° 29.298'

E 1° 41.477'



CORPINNAT