



CAN FEIXES®
PENEDÈS

CAN FEIXES “Blanc Selecció 2025”

DESCRIPTION: A young, dry white wine made from a careful selection of the grape varieties grown in Can Feixes, carefully nurtured to express the primary fruit and floral characters so typical of our grapes. The dedication throughout the years of the Huguet family to our vines has made this wine a true classic that ranks amongst the great white wines of the Penedès.

ORIGIN: The Can Feixes Estate, proprietary vineyards located in the foothills of the Upper Penedès region, the Alt Penedès. Denomination of Origin Penedès.



Certified Organic by the “Consell Català de la Producció Agrària Ecològica” (CCPAE).

THE 2025 VINTAGE: After the significant drought of recent years, this vintage was marked by exceptional rainfall, and the vineyards regained their balance. The warm summer ensured even ripening, producing healthy, well-structured grapes. A vintage of celebrated renewal and excellent quality.

VARIETIES:

- 39% Parellada
- 32% Macabeo
- 18% Xarel·lo
- 11% Malvasia de Sitges

WINEMAKING: Only own harvest. Selected picking by hand was followed by further selection at the bodega. First flower must is obtained from the freshly picked grapes using a gentle pneumatic tank-press. Clarification of must by natural static decanting precipitation. Fermentation of clear must at controlled temperature in stainless steel tanks. Suitable for vegans.

AGEING: A young wine matured in stainless steel tanks in contact with the yeast during the months before bottling.

BOTTLING: Estate bottled in Can Feixes from the last week in February 2026.

PRODUCTION: Limited to 87,990 bottles. Fluted green/Rhine bottles. All individually numbered from 00001 to 87990.

PRESENTATION:

Cardboard boxes of 6 bottles.

ANALYSIS:

- Alcohol 12 % vol.
- Acid. total. 5.7 g/l.
- Acid. vol. 0.28 g/l.
- pH 3.11
- SO₂ total. 41 mg/l.
- Total Residual Sugars. 0.8 g/l.

RECOMMENDATIONS:

Gastronomy: Ideal with aperitifs, salads, seafood & shellfish in general, some light soft/melted cheeses and poultry.

Serving Temp: 6°C - 8°C.

Period of Consumption: This wine will retain all the qualities of freshness and fruitiness that characterise it as a young wine until 2027. Further maturation over a few more years is possible, as long as it is kept in the proper storage conditions.

We recommend conserving at a maximum temperature of 15°C (59°F).



From our family to yours

Experience the tradition, care, and timeless craft that make Can Feixes special. Connect with us below or scan the QR code to discover the story behind every glass.



CAN FEIXES®
PENEDÈS

CAN FEIXES “Blanc Selecció 2025”

DESCRIPCIÓ: Vi blanc sec jove procedent d’una acurada selecció de varietats de raïm de la “Finca Can Feixes” exquisidament elaborades per expressar els caràcters fruitats i florals més primaris propis d’aquests raïms de procedència. La dedicació que al llarg dels anys la família Huguet ha consagrat a aquestes vinyes, han convertit aquest vi en un clàssic entre els grans vins blancs del Penedès.

ORIGEN: “Finca Can Feixes”. Vinyes pròpies situades dels costers de les muntanyes interiors del Penedès Superior. Denominació d’Origen Penedès.



Agricultura Ecològica certificada pel “Consell Català de la Producció Agrària Ecològica”

COLLITA 2025: Després de la important sequera d’aquests últims anys, aquesta anyada va venir marcada per una excepcional pluviometria i les vinyes van recuperar l’equilibri. L’estiu càlid va assegurar una maduració homogènia, donant uns raïms sans i ben estructurats. Una anyada de celebrada renovació. Collita manual.

VARIETATS:

- 39% Parellada
- 32% Macabeo
- 18% Xarel·lo
- 11% Malvasia de Sitges

ELABORACIÓ: Únicament collites pròpies de la “Finca Can Feixes”. Collita manual amb selecció dels raïms a la pròpia vinya i en taula de tria al entrar al celler. Obtenció del primer “most flor” per premsat directe del raïm fresc i sencer a baixes pressions en premsa pneumàtica. Clarificació del most per decantat estàtic. Fermentació del most net a temperatura controlada en dipòsits d’acer inoxidable.

CRIANÇA: És un vi jove que ha madurat en dipòsits d’acer inoxidable i sobre mares fines durant els mesos previs al seu embotellat.

EMBOTELLAT: Embotellat a la propietat a partir de l’última setmana de febrer de 2026.

PRODUCCIÓ: Limitada a 87,990 ampolles. Format Rhin. Numerades del 00001 al 87990

PRESENTACIÓ:

Caixes de cartró de 6 ampolles.

ANALÍTICA BÀSICA:

- Alcohol 12 % vol.
- Acid. total. 5,7 g/l.
- Acid. vol. 0,28 g/l.
- pH 3,11
- SO₂ total. 41 mg/l.
- Sucre total. 0,8 g/l.

SUGGERIMENTS:

Gastronomia: Aperitius, amanides, peix i marisc en general, alguns formatges fosos lleugers, determinades carns d’aviram.

Temperatura de servei: 8°C – 10°C.

Període de consum: Fins el 2026 mantindrà totes les qualitats de frescor i fruitat que el caracteritzen com vi jove, podent madurar alguns anys més sempre que es mantinguin les adequades condicions de conservació.

Recomanem conservar els vins a una temperatura constant màxima de 15°C.



De la nostra família a la vostra

Descobriu la tradició, la cura i l’art intemporal que fan especial Can Feixes. Connecteu amb nosaltres a continuació o escanegeu el codi QR per descobrir la història que dona vida a cada copa.



CAN FEIXES®
PENEDÈS

CAN FEIXES “Blanc Selecció 2025”

DESCRIPCIÓN: Vino blanco seco joven procedente de una cuidada selección de variedades tradicionales 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 ha consagrado a estas viñas, han convertido este vino en un clásico entre los grandes vinos blancos del Penedès.

ORIGEN: “Finca Can Feixes”. Viñedos propios situados en las laderas de las montañas interiores del Penedès Superior. Denominación de Origen Penedès.



Agricultura Ecológica certificada por el “Consell Català de la Producció Agrària Ecològica”

COSECHA 2025: Tras la importante sequía de estos últimos años, esta añada vino marcada por una excepcional pluviometría y los viñedos recuperaron el equilibrio. El verano cálido aseguró una maduración homogénea, dando unas uvas sanas y bien estructuradas. Una añada de celebrada renovación. Cosecha manual.

VARIEDADES:

- 39% Parellada
- 32% Macabeo
- 18% Xarel·lo
- 11% Malvasia de Sitges

ELABORACIÓN: Únicamente cosechas propias de la “Finca Can Feixes”. Cosecha manual con selección de las uvas en el propio viñedo y sobre mesa de selección al entrar en bodega. Obtención del primer “mosto flor” por prensado directo a bajas presiones de la uva fresca y entera en prensa neumática. Clarificación de los mostos por decantado estático. Fermentación del mosto a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

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 partir de la última semana de febrero de 2026.

PRODUCCIÓN: Limitada a 97,990 botellas formato Rhin. Numeradas del 00001 al 87990.

PRESENTACIÓN:

Cajas de cartón de 6 botellas.

ANALÍTICA BÁSICA:

- Alcohol 12 % vol.
- Acid. total. 5,7 g/l.
- Acid. vol. 0,28 g/l.
- pH 3,11
- SO₂ total. 41 mg/l.
- Azúcar tot. 0,8 g/l.

SUGERENCIAS:

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

Temperatura de servicio: 8°C – 10°C.

Período de consumo: Hasta el 2027 mantendrá todas las cualidades de frescor y frutuosidad que lo caracterizan como vino joven, pudiendo madurar algunos años más siempre que se mantenga en las adecuadas condiciones de conservación.

Recomendamos conservar los vinos a una temperatura constante y máxima de 15°C.



De nuestra familia a la suya

Descubra la tradición, el cuidado y el arte atemporal que hacen especial a Can Feixes. Escanee el código QR para descubrir la historia detrás de cada copa.