



CAN RÀFOLS DELS CAUS

Massís del Garraf

GRAN CAUS BLANCO 2022



Historia: La línea Gran Caus constituye el núcleo de Can Ràfols dels Caus, siendo un fiel reflejo de nuestra filosofía y estilo. Estos vinos fueron los primeros que Carlos Esteva creó en la década de 1980, y desde entonces nos hemos dedicado incansablemente a perfeccionarlos, tanto en el viñedo como en la bodega. Uno de los pioneros entre los excelentes Xarel·los del Penedès. La inclusión del Chenin Blanc también representó una innovación en los cupajes tradicionales. Con una profundidad y sutileza notable, exhibe una frescura delicada sin pasar por barrica de roble.



Massís del Garraf, Catalunya, D.O. Penedès
75% Xarel·lo, 15% Chenin Blanc, 10% Chardonnay



Elaboración: Estrujado suave, prensado sin despalillado. Fermentación espontánea con levaduras naturales de las variedades por separado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable y cubas de cemento. Envejecido en botella durante 1 año antes de su lanzamiento. Ligera clarificación y filtración, azufre solo en el embotellado.

Certificado orgánico.

Producción: 30.000 botellas numeradas

Cierre: corcho natural



Análisis técnico:

12.5% Alc 0.5 g/l RS 5.4g/l ATT/TA 54 mg/l SO₂T

Apto para: veganos y vegetarianos

Servir a: 10 - 12°C



Notas de cata: Color amarillo dorado con reflejos verdosos. En nariz destacan el limón maduro, el melocotón jugoso y las flores blancas. Sutil en boca con una textura cremosa, acidez firme y un agradable toque mineral salino. Final untuoso con notas refrescantes de cítricos.



Maridaje: Mariscos, todo tipo de pescados, platos de arroz como risotto y paella, pasta, quesos.

Potencial de guarda: 20 – 30 años