



# CAN RÀFOLS DELS CAUS

*Massís del Garraf*

## GRAN CAUS NEGRE 2019



**Història:** La línia Gran Caus constitueix el nucli de Can Ràfols dels Caus, sent un fidel reflex de la nostra filosofia i estil. Aquests vins van ser els primers que Carlos Esteva va crear a la dècada de 1980, i des de llavors ens hem dedicat incansablement a perfeccionar-los, tant la vinya com al celler. Apassionat per les varietats bordeleses, Carlos va decidir elaborar un cupatge amb caràcter mediterrani i personalitat única, aconseguint una adaptació perfecta d'aquestes famoses varietats a l'entorn del Massís del Garraf.



Massís del Garraf, Catalunya, D.O. Penedès  
60% Merlot, 35% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon



**Elaboració:** Maceració pre-fermentativa en els raïms. Fermentació espontània amb llevats naturals per a cada varietat per separat, control de temperatura, en dipòsits d'acer inoxidable. Envel·lit en bótes de roure francès noves de 225 litres i de 1-2 anys d'antiguitat durant 12 mesos i durant 6 anys en ampolla abans del seu llançament.

### **Certificat orgànic**

**Producció:** 10.000 ampolles numerades

**Tancament:** suro natural



### **Anàlisi tècnica:**

14.5% Alc 0.5 g/l RS 6.5g/l ATT/TA 48 mg/l SO<sub>2</sub>T

Apte per a vegetarians

**Servir a:** 13 - 15°C



**Notes de tast:** Vermell rubí intens, aquest vi desplega un perfil aromàtic complex de grosella negra, nabius i pruna, complementat amb notes especiades, balsàmiques i subtils torrades. En boca és sedós, fresc i ben estructurat, oferint una rica varietat de sabors de fruita madura, cedre i sotabosc. Conclou amb un final generós i agradablement persistent.



**Maridatge:** Magret d'ànec, formatges curats.

**Potencial de guarda:** 20 - 30 anys