



MASSÍS
del
GARRAF
Origen

AD FINES RED WINE 2019

Un Pinot Noir mediterráneo, rompedor, procedente de un terreno abrupto que solo es posible en las mejores añadas.



Varieties: 100% Pinot Noir.



Preparation: Maceración pre-fermentativa Fermentación espontánea a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Maceración post-fermentativa. Crianza de 4 meses en barricas nuevas de roble francés. Crianza en botella de mínimo 30 meses.



Tasting notes: De color cereza. Intenso en nariz con aromas cautivadoras a flores, bayas rojas, piel de naranja y sotobosque. Una fruta roja madura y jugosa revela su origen mediterráneo, mientras que la untuosidad en boca, con un punto balsámico y un tanino fino, le aporta complejidad y carácter del territorio.



Pairing: Carne, ave asada y a la parrilla. Quesos maduros, guisos y platos a base de legumbre.



Serve at: 12-14°C

Potential: 15-20 años.



AdFines significa en latín “En el confin”. Este tinto nace con la voluntad de aceptar el desafío de elaborar un gran Pinot Noir mediterráneo. Un vino “de alto riesgo”, en un terreno fronterizo, que sólomente se presenta en las mejores añadas.

Alcohol: 12,5%	ATT: 5,3 g/l	Sugar: 0,5 g/l	SO2T: 41 mg/l
-----------------------	---------------------	-----------------------	----------------------

CAN RÀFOLS DELS CAUS
MASSÍS DEL GARRAF

08793 Avinyonet del Penedès (Barcelona)
Tel. (0034) 938970013 / info@causgrup.com
www.canrafolsdelscaus.com

[facebook.com/canrafolsdelscaus.com](https://www.facebook.com/canrafolsdelscaus.com)
twitter.com/RafolsdelsCaus
[instagram.com/canrafolsdelscaus/](https://www.instagram.com/canrafolsdelscaus/)

AD FINES RED WINE 2019

Vintage report: 2019 fue un año seco con temperaturas suaves y una pluviometría total anual de 490l/m2. Después de un invierno seco con temperaturas normales llegó una primavera lluviosa y fresca, dejando paso a un verano muy seco con temperaturas moderadas y algunas puntas de calor durante el mes de julio. Estas condiciones provocaron un pequeño retroceso en las variedades más tempranas, pero todas ellas alcanzaron un nivel óptimo de maduración y su estado sanitario fue excelente, ya que gracias a las condiciones meteorológicas no se propició el desarrollo de enfermedades fúngicas.




La vendimia se inició el 21 de agosto y se vio favorecida por un tiempo estable, permitiendo que la uva se mantuviera sana. Sin embargo, la falta de lluvias durante todo el ciclo vegetativo provocó que el rendimiento del viñedo cayera un 10% aproximadamente, aun así, la calidad fue excelente.

Por variedades, las de ciclo corto, se recolectaron en su estado óptimo de madurez; en las de ciclo medio, la maduración fue más lenta y se obtuvieron buenas maduraciones aromáticas y de pieles; y las más tardías, maduraron lentamente, con buen equilibrio y acidez.

El Viñedo	
Variedad	Pinot Noir
Suelos	Arcilloso-calcareos, poco profundos – no más de 40 cm, con un contenido de hasta 40% de cal activa. Textura franca con un PH básico de alrededor 8. Constituido por calizas dolomías del Triásico y Cretácico. Zona cárstica, dominada por simas, cuevas y madrigueras. Con restos de fósiles marinos.

CAN RÀFOLS DELS CAUS
MASSÍS DEL GARRAF

08793 Avinyonet del Penedès (Barcelona)
Tel. (0034) 938970013 / info@causgrup.com
www.canrafolsdelscaus.com

 facebook.com/canrafolsdelscaus.com
 twitter.com/RafolsdelsCaus
 instagram.com/canrafolsdelscaus/