



MASSÍS
del
GARRAF
Origen

GRAN CAUS NEGRE 2016

Cupatge Bordeaux amb caràcter mediterrani i personalitat pròpia. Una mostra de la perfecta adaptació de les varietats bordeleses al massís del Garraf.



Varietats: 60% Merlot, 35% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon.



Elaboració: Maceració prefermentativa Fermentació espontània de les varietats per separat a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable. Maceració postfermentativa. Envel·liment en bótes de 225 litres noves i de 1-2 anys de roure francès, durant 12 mesos. Criança en ampolla durant 6 anys.



Nota de tast: IDE color vermell robí intens. Complex al nas amb aromes varietals típiques a grosella negra, nabius i pruna. Tocs especiats i notes balsàmiques amb un fons lleugerament torrat. En boca sedós, fresc i estructurat amb un bouquet ric en fruita madura, cedre i sotabosc. Amb un final ampli i agradablement llarg.



Maridatge: Magret d'ànec, xai, guisats, formatges curats.



Servir a: 13-15°C
Potencial: 15-20 anys



Carlos Esteva, un amant de les varietats bordeleses, aposta per aquest cupatge Bordeaux i li aporta el caràcter mediterrani típic del Massís del Garraf.

Alcohol: 14,5%	ATT: 6,1 g/l	Sucre: 0,5 g/l	SO2T: 43 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/)