



**MASSÍS**  
del  
**GARRAF**  
Origen

## GRAN CAUS BLANCO 2021

*Un blanco muy particular, profundo y sutil, con frescura sin pasar por bodega.*



**Varietades:** 50% Xarel·lo, 30% Chenin Blanc, 20% Chardonnay.



**Elaboración:** Estrujado suave, prensado sin despalillar. Fermentación espontánea de las variedades por separado a temperatura controlada durante 30 días en depósitos de inoxidable y tinas de cemento. Crianza en botella de 1 año.



**Nota de cata:** De color amarillo dorado con reflejos verdosos. En nariz destaca un limón maduro, melocotón jugoso y flores blancas. En boca sutil con una textura cremosa, acidez firme y un agradable punto salino mineral. Final untuoso con notas cítricas refrescantes.



**Maridaje:** Marisco, pescado, platos a base de arroz como el risotto y la paella, pasta, quesos.



**Servir a:** 10-13°C  
**Potencial:** 15-20 años



Gran Caus Blanco fue uno de los primeros grandes Xarel·los del Penedès. La aportación de Chenin Blanc supuso un estreno en los coupages tradicionales de los años 1980.

Alcohol: 12,5%	ATT: 5,4 g/l	Azúcar: 0,5 g/l	SO2T: 54 mg/l
----------------	--------------	-----------------	---------------

**CAN RÀFOLS DELS CAUS**  
MASSÍS DEL GARRAF

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

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