



MASSÍS  
del  
GARRAF  
Origen

## PARISAD BLANCO BRUT NATURE 2016

*Un espumoso excepcional con complejidad y carácter, llevado al límite de su crianza, buscando el máximo placer de beber.*



**Varietades:** 80% Xarel.lo, 20% Chardonnay.



**Elaboración:** Primera fermentación espontánea de las variedades por separado, a temperatura controlada durante 25 días en depósitos de inoxidable. El Xarel.lo fermenta en barricas de roble francés de 225L donde realiza una crianza de 5 meses. Segunda fermentación en botella y crianza larguísima en botella durante 6 años.



**Nota de cata:** De color amarillo dorado. Alta intensidad en nariz de aromas a flores blancas, manzana al horno, fruta escarchada y bollería. Notas ligeramente oxidativas enriquecen la explosión en boca. Amplio y cremoso con notas a melocotón maduro, miel, frutos secos y matices balsámicos. Una burbuja fina aporta chispa y abre el camino a un final sabroso y persistente.



**Maridaje:** Quesos maduros, camembert, raviolis de calabaza, langostines, nueces.



**Servir a:** 05-06°C

**Grado:** 11,5%

**ATT:** 5,3 g/l

**Azúcar:** 0,5 g/l

**SO2T:** 40 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/)

# PARISAD

## BLANCO BRUT NATURE 2016

El Viñedo	
Variedad	Xarel·lo / Chardonnay
Nombre	Pou Sec / Pep el mosso
	41-B / SO4
Edad	40 años / 29 años
Hectáreas	1,26 Ha / 0,26 Ha
Sistema de Conducción	Royat doble
Situación	Massís del Garraf
Altitud	260 m
Exposición	Sud - este
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.

**Informe de Añada:** La añada 2016 fue marcada por la sequía, que empezó en invierno y que siguió en mayor incidencia en verano. Esto provocó una producción moderada y un retraso en la maduración en comparación con el año 2015, iniciándose la vendimia el día 29 de agosto. Fue una vendimia larga debido a las lluvias de finales de verano que propiciaron un retraso y una correcta maduración de las variedades tardías.

A finales de agosto las temperaturas eran muy elevadas en las horas centrales del día, sin embargo, durante la noche disminuían y por la mañana aparecían mojadas que refrescaban el ambiente. Este contraste térmico entre el día y la noche fue adecuado para la buena maduración de la uva, factor que favorece la síntesis de los componentes aromáticos de la uva y obteniendo un buen equilibrio grado alcohólico-acidez en los vinos. Fue una añada muy buena a nivel cualitativo con una buena maduración fenólica, aunque la producción fue muy baja en comparación con las anteriores añadas.

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