



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

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

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