



MASSÍS
del
GARRAF
Origen

TERRAPRIMA NEGRE 2017

Un negre mediterrani; fresc i viu amb una fruita finament afinada i la característica mineralitat del Massís del Garraf.



Varietats: Garnatxa, Cabernet Franc, Merlot.



Elaboració: Maceració prefermentativa Fermentació espontània de les varietats per separat a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable. Maceració postfermentativa. Criança de 8-12 mesos en bótes noves i de primer i segon any.



Nota de tast: De color vermell robí. Al nas pruna vermella, fruits del bosc, olives negres i notes especiades que recorden farigola i sotabosc. Tot perfectament afinat a la boca amb un taní suau i una acidesa marcada. Rica expressió de sabor i un ressò poderós.



Maridatge: Carn rostida, formatges semi – i curats, postres de fruits secs, xocolata.



Servir a: 12-14°C
Potencial: 10 anys



Les vinyes provenen de Mas Sunyer, una zona del Garraf que havia de ser desbrossada per construir una fàbrica de ciment. Carols Esteva excepte les vinyes velles de convertir-se en pols, comprant el terreny i així evitant el desenvolupament de la pedrera.

Alcohol: 13,5%

ATT: 6,3 g/l

Sucres: 0,5 g/l

SO2T: 57 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
 twitter.com/RafolsdelsCaus
 instagram.com/canrafolsdelscaus/