



MASSÍS
del
GARRAF
Origen

MONTOMBRA CARIÑENA 2019

Noble representación de una Cariñena emblemática que seduce por su profundidad y poder.



Variedades: 100% Cariñena.



Elaboración: Maceración pre-fermentativa sin rapa durante 2 días. Fermentación espontánea a temperatura controlada y fermentación maloláctica en depósitos de acero inoxidable. Envejecimiento en barricas nuevas de roble francés de grano extrafino durante 16 meses.



Nota de cata: De color rojo oscuro brillante. En nariz aromas florales a violeta y fruta negra jugosa. Notas minerales de piedra caliza y tostadas de café y cacao provenientes del paso por barrica. En boca sabor frutal concentrado a mora y cereza con una acidez vibrante y un tanino firme. Final perpetuo, rico y poderoso.



Servir a: 13-15°C
Potencial: 15-20 años.

Grado: 13%	ATT: 5,5 g/l	Azúcar: 0,5 g/l	SO2T: 60 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/)