



MASSÍS
del
GARRAF
Origen

MONTOMBRA VIOGNER, PARELLADA 2019

Un Viognier amb caràcter mediterrani, fresc i salí, que sorprèn per la finor i l'elegància.



Varietats: 95% Viognier, 5% Parellada.



Elaboració: Prensatge directe amb rapa i desfangat estàtic a les 48h. 25 dies de fermentació alcohòlica a 15° en bóta nova de roure francès de gra fi. Posteriorment realitza un treball de mares a la mateixa bóta durant la fase oxidativa de tres mesos.



Nota de tast: De color groc daurat brillant. Al nas destaca per la seva elegància i subtileza. Es perceben intenses aromes de fruita blanca com albarcoque, notes florals a Jasmín i tocs de mel. Notes minerals i terroses de pedra calcària. A la boca delicat, amb textura cremosa i una acidesa equilibrada. Final persistent i agradable amb un punt salí mineral que es perllonga.






Servir a: 10-13°C

Potencial: 15-20 anys.

Grau: 12,5%	ATT: 5,5 g/l	Sucre: 1,2 g/l	SO2T: 72 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/