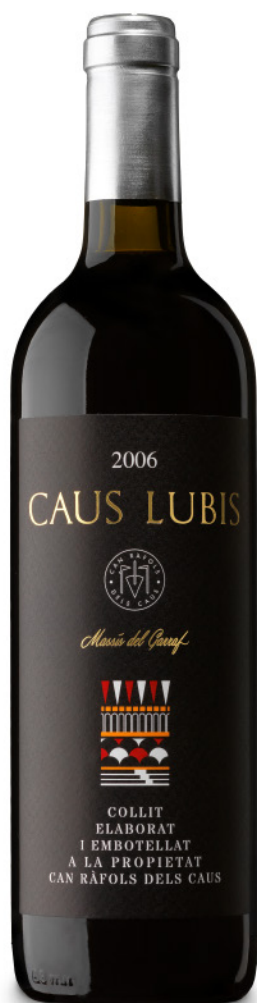




CAN RÀFOLS DELS CAUS

Massís del Garraf

CAUS LUBIS NEGRE 2006



Historia: Història: Caus Lubis representa l'expressió quintessencial d'un cepatge de parcel·la única. Inspirat per la seva passió pels vins de Pomerol, Carlos Esteva va ser un pioner en la introducció d'aquesta varietat al Penedès el 1981. El seu objectiu era la pura seducció i elegància, triant mostrar el terrer a través del prisma d'un Merlot madur.



Massís del Garraf, Catalunya, D.O. Penedès
100% Merlot



Elaboració: Maceració pre-fermentativa en les pells. Fermentació espontània amb llevats naturals, control de temperatura, en dipòsits d'acer inoxidable. Maceració post fermentativa. Envel·liment en bótes noves de roure francès de 225 litres i de 1-2 anys d'antiguitat durant 12 mesos i durant 16 anys en ampolla abans del seu llançament.

Certificat orgànic

Producció: 5.000 ampolles numerades

Tancament: suro natural



Anàlisi tècnica:

14.% Alc 0,2 g/l RS 6 g/l ATT/TA 30 mg/l SO₂T

Apte per a vegetarians

Servir a: 14 - 15°C



Notes de tast: Vermell granat amb reflexos granats, aquest vi ofereix un nas complex amb aromes clàssics de la varietat de pruna, maduixa madura i mora, entremesclats amb notes balsàmiques i minerals i matisos especiats sobre un fons torrat. En boca, és aterciopelat i ben estructurat, amb una textura sedosa però ferma, recolzada per tanins fines i una acidesa moderada i equilibrada. Una vibrant gamma de fruites vermelles madures i sotabosc condueix a un final persistent.



Maridatge: Carn rostida, carn de caça, guisats, formatges curats, postres de xocolata.

Potencial de guarda: 20 – 30 anys