



CAN RÀFOLS DELS CAUS

Massís del Garraf

CLIMAX BRUT NATURE 2019



Història: La línia Climax representa el més destacat assoliment de Can Ràfols dels Caus, personificant sensibilitat i perspicàcia. Sorgides el 2016, aquestes efervescents creacions van emergir com una resposta refinada a les agitacions en curs dins de la D.O. Cava. Aquest vi espumós inspirat, on el Xarel·lo brilla amb força i s'exhibeix el Chenin Blanc, és meticulosament elaborat utilitzant el mètode tradicional. El seu propòsit és capturar i expressar l'essència calcària única del Massís del Garraf amb una puresa sense igual.



Massís del Garraf, Catalunya
50% Xarel·lo, 30% Macabeu, 20% Chenin Blanc



Elaboració: Estroncat suau, premsat sense desrapat. Primera fermentació espontània amb llevats naturals de les varietats per separat a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable. Segona fermentació en ampolla i envelliment durant 30 mesos abans del seu llançament. Lleugera clarificació i filtració, sense addició de sucre.

Certificat orgànic.

Producció: 3.000 ampolles numerades

Tancament: suro natural



Anàlisi tècnic:

11.5% Alc 0.0 g/l RS 5.3g/l ATT/TA 40 mg/l SO₂T

Apte per a: vegans i vegetarians

Servir a: 5 - 6°C



Notes de tast: Groc brillant, aquest vi presenta una narina expressiva de flors blanques, fruita confitada i pell de llimona, tot això sobre un fons delicadament torrat. A boca és vibrant i fresc, mostrant una bona estructura i acidesa amb sabors de cítrics cruixents, ametlles fresques i un toc de mineralitat. Acaba llarg i refrescant.



Maridatge: Risotto, gambes al ajillo, truita i postres basades en fruites blanques.

Potencial de guarda: 10 – 20 anys