



CAN RÀFOLS DELS CAUS

Massís del Garraf

CLIMAX ROSADO BRUT NATURE 2021



Historia: La línea Climax representa el más destacado logro de Can Ràfols dels Caus, personificando sensibilidad y perspicacia. Surgidas en 2016, estas efervescentes creaciones emergieron como una respuesta refinada a las agitaciones en curso dentro de la D.O. Cava. Este vino espumoso inspirado, donde el Xarel·lo brilla con fuerza y se exhibe el Chenin Blanc, es meticulosamente elaborado utilizando el método tradicional. Su propósito es capturar y expresar la esencia calcárea única del Macizo del Garraf con una pureza sin igual.



Macizo del Garraf, Cataluña
100% Pinot Noir



Elaboración: Estrujado suave, prensado sin despalillar. Primera fermentación espontánea con levaduras naturales de las variedades por separado a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. Segunda fermentación en botella y envejecimiento durante 30 meses antes de su lanzamiento. Ligera clarificación y filtración, sin adición de azúcar.

Certificado orgánico.

Producción: 2.500 botellas numeradas

Cierre: corcho natural



Análisis técnico:

12% Alc 0,0 g/l RS 6,2 g/l ATT/TA 35 mg/l SO₂T

Apto para: veganos y vegetarianos

Servir a: 5 - 6°C



Notas de cata: Rosa salmón pálido, este vino presenta una nariz expresiva llena de frutas rojas vivaces, cítricos y flores secas, complementadas con notas de envejecimiento y toques de tostado. En boca es matizado con una textura terrosa, conduciendo a un final fresco y delicadamente salino.



Maridaje: Gambas al ajillo, mariscos y postres basados en fresas.

Potencial de guarda: 10 – 20 años