



CAN RÀFOLS DELS CAUS

Massís del Garraf

PETIT CAUS ROSAT 2023



Història: Presentem la gamma Petit Caus de Can Ràfols dels Caus, una col·lecció elaborada per capturar l'essència de la nostra herència amb un toc modern. Carlos Esteva va concebre aquests vins com un punt d'entrada a la nostre celler, oferint opcions accessibles però captivadores per a entusiastes de tots els nivells. Cada ampolla encapsula l'essència del nostre terreny mediterrani, oferint frescor i vitalitat juntament amb sabors de fruites finament sintonitzats i la distintiva mineralitat del Massís del Garraf.



Massís del Garraf, Catalunya, D.O. Penedès
60% Merlot, 20% Tempranillo, 20% Syrah



Elaboració: Suaument premsat. Fermentació espontània amb llevats naturals per a cada varietat per separat, control de temperatura, en tancs d'acer inoxidable. Lleugera clarificació i filtració, sofre només en l'embotellat.

Certificat orgànic

Producció: 22.000 ampolles

Tancament: suro natural



Anàlisi tècnica:

12% Alc 0.2 g/l RS 5.60g/l ATT/TA 50 mg/l SO₂T

Apte per a: vegans i vegetarians

Servir a: 8 - 10°C



Notes de tast: Aquest vi té un encantador color rosa salmó. En nas, és animat amb aromes fresques de grosella vermella, magrana i maduixes. En boca, és fresc i saborós, amb sabors de baies vermelles silvestres i herbes mediterrànies. Un toc mineral afegeix profunditat, i el final és refrescant.



Maridatge: Amanides, formatges lleugers, escalivada, postres de fruites.

Potencial de guarda: 5 anys