



CAN RÀFOLS DELS CAUS

Massís del Garraf

PETIT CAUS ROSADO 2023



Historia: Presentamos la gama Petit Caus de Can Ràfols dels Caus, una colección elaborada para capturar la esencia de nuestra herencia con un toque moderno. Carlos Esteva concibió estos vinos como un punto de entrada a nuestra estimada bodega, ofreciendo opciones accesibles pero cautivadoras para entusiastas de todos los niveles. Cada botella encapsula la esencia de nuestro terruño mediterráneo, ofreciendo frescura y vitalidad junto con sabores de frutas finamente sintonizados y la distintiva mineralidad del Massís del Garraf.



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



Elaboración: Suavemente prensado. Fermentación espontánea con levaduras naturales para cada variedad por separado, control de temperatura, en tanques de acero inoxidable. Ligera clarificación y filtración, azufre solo en el embotellado.

Certificado orgánico

Producción: 22.000 botellas

Cierre: corcho natural



Análisis técnico:

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

Apto para veganos y vegetarianos

Servir a: 8 - 10°C



Notas de cata: Este vino tiene un encantador color rosa salmón. En nariz, es animado con aromas frescos de grosella roja, granada y fresas. En boca, es fresco y sabroso, con sabores de bayas rojas silvestres y hierbas mediterráneas. Un toque mineral añade profundidad, y el final es refrescante.



Maridaje: Ensaladas, quesos ligeros, escalivada, postres de frutas.

Potencial de guarda: 5 años