

## PETIT CAUS

AN RAPOLS DELS CAUS



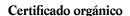
Historia: Presentamos la gama Petit Caus de Can Ràfols dels Caus, una colección elaborada para capturar la esencia de nuestra herencia con un toque moderno. Carlos Esteva concibió estos vinos como un punto de entrada a nuestra estimada bodega, ofreciendo opciones accesibles pero cautivadoras para entusiastas 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 Massis 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.



**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

instagram.com/canrafolsdelscaus/