



CAN RÀFOLS DELS CAUS

Massís del Garraf

EL ROCALLÍS BLANC 2021



Història: Els vins 'Singulars' de Can Ràfols són una expressió única del potencial del terror del Massís del Garraf, ja sigui mitjançant varietats ancestrals, internacionals o de vinyes exclusives. Carlos Esteva va ser un pioner en la introducció de l'Incrocio Manzoni a la regió del Penedès. Inspirat per la seva singularitat, Carlos va elevar aquesta varietat italiana a un nou nivell de distinció, mostrant el terror calcari en la seva millor expressió.



Massís del Garraf, Catalunya, D.O. Penedès
100% Incrocio Manzoni



Parcel·la: El Rocallís. 1,6 ha. Altitud 300 m. Exposició sud-est. Els terrenys tenen restes de fòssils marins. Vinyes de Manzoni de 40 anys d'edat. Portaempelts 41-B. Sistema de conducció Cordó Doble Royat.



Elaboració: Estronc suau, premsat sense desrapatge. 80% Fermentació espontània a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable. 20% fermentació en bótes noves i de segon any de roure francès. Posterior criança sobre mares i envelliment durant 6 mesos en bóta, més 2 anys en ampolla abans del seu llançament. Lleugera clarificació i filtració, sofre només en l'embotellatge.

Certificat orgànic

Producció: 1200 ampolles numerades

Tancament: suro natural



Anàlisi tècnic:

13,0% Alc 0,2 g/l RS 6 g/l ATT/TA 65 mg/l SO₂T

Apte per a: vegans i vegetarians

Servir a: 10 - 12°C



Notes de tast: De color groc daurat, aquest vi irradia aromes vives de préssec, pera i flors blanques, accentuats per tocs de vainilla i fruita seca. En boca, ofereix una suau fruita blanca juntament amb fresca mineralitat i un toc de sal marina. De cos complet i equilibrat, conclou amb un final suau i persistent.



Maridatge: Formatges curats, bacallà, aus de corral, cuina japonesa.

Potencial de guarda: 20 - 30 anys