



CAN RÀFOLS DELS CAUS

Massís del Garraf

SUMOLL NEGRE 2023



Història: Els vins 'Singulares' de Can Ràfols són una expressió única del potencial del terrer del Massís del Garraf, ja sigui a través de varietats ancestrals, internacionals o de vinyes exclusives. Carlos Esteva va recuperar aquesta varietat autòctona del Penedès, gairebé extingida, per mostrar tota la seva personalitat. Un Sumoll saborós i elegant, amb frescor i notes de fruita silvestre i del terrer del Garraf.



Massís del Garraf, Catalunya, D.O. Penedès
100% Sumoll



Parcel·la: Els Oliverons / Mas Sunyer. 2 ha. Altitud 200 m. Exposició sud-oest. 50% de les vinyes de Sumoll tenen 70 anys i el 50% tenen 2 anys d'edat. Patró 41-B / 140-Ruggeri. Sistema de conducció en cep / cordó doble Royat.



Elaboració: Maceració pre-fermentativa. Fermentació espontània amb llevats naturals a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable. Maceració post fermentativa sobre mares i criança en bótes de castanyer de 425 litres durant 6 mesos. 1 any en ampolla abans del llançament. Lleugera clarificació i filtració, sofre només a l'embotellament.

Certificat orgànic

Producció: 2000 ampolles numerades

Tancament: suro natural



Anàlisi tècnic:

12,5% Alc 0,5 g/l RS 6,8 g/l ATT/TA 50 mg/l SO₂T

Apte per a vegetarians

Servir a: 12 - 14°C



Notes de tast: Color violeta pàl·lid. Nas subtil amb notes de baies vermelles, pebre negre i matisos herbals. Lleuger en boca, però amb una intensitat de sabor complet de magrana, cirera àcida i herbes de muntanya. Els tanins estan presents i l'aciduïtat marcada li confereix frescor. Un final agradable amb un toc de xocolata negra.



Maridatge: Aperitius, tapes, peix a la graella, formatges semicurats.

Potencial de guarda: 15 - 20 anys