



CAN RAÍFOLS DELS CAUS

Massís del Garraf

TERRAPRIMA BLANC 2023



Història: La línia Terraprima captura l'essència d'un terreny rescatat, essent el més recent projecte de Carlos Esteva. Originàries de Mas Sunyer al Massís del Garraf, aquestes vinyes van estar en perill a causa de la proposta de construcció d'una fàbrica de ciment. Carlos va assegurar la preservació d'aquest llegat adquirint la terra i rescatant aquestes antigues vinyes de la destrucció, impedit així la materialització de la pedrera.



Massís del Garraf, Catalunya, D.O. Penedès
70% Xarel·lo, 20% Macabeu, 10% Malvasia



Elaboració: Maceració pre-fermentativa. Fermentació espontània amb llevats naturals per a cada varietat per separat, control de temperatura, en dipòsits d'acer inoxidable. El 20% de Xarel·lo es fermenta en bótes de castanyer de 425 litres. Lleugera clarificació i filtració, sofre només a l'embotellatge.

Certificat orgànic

Producció: 35.000 ampolles

Tancament: suro natural



Anàlisi tècnica:

11,5% Alc 0 g/l RS 5,5g/l ATT/TA 55 mg/l SO₂T

Apte per a vegetarians

Servir a: 10 - 12°C



Notes de tast: De color groc palla, aquest vi presumeix d'una olor expressiva de pera madura, albercoc i notes herbals, típiques del seu caràcter varietal. A la boca, és estructurat i complex, infusionat amb notes d'herbes de muntanya picants i la distintiva mineralitat del Garraf, que porta a un final saborós.



Maridatge: Magret d'ànec, formatges curats.

Potencial de guarda: 5 – 10 anys