



CAN RÀFOLS DELS CAUS

Massís del Garraf

XAREL·LO PAIRAL BLANC 2021



Història: Els vins 'Singulars' 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 dedicar la seva passió per la varietat Xarel·lo amb el llançament d'aquest vi l'any 2000. Inspirat en les pràctiques vinícoles tradicionals, aquest vi envellit en bótes de castanyer amb raïms procedents dels nostres ceps més antics.



Massís del Garraf, Catalunya, D.O. Penedès
100% Xarel·lo



Parcel·la: El Cirerer. 1.40 ha. Altitud 260m. Exposició sud-oest. Els terrenys tenen restes de fòssils marins. Vinyes de Xarel·lo de 70 anys. Portaempelts 41-B. Sistema de conducció en cep.



Elaboració: Estronc suau, premsat sense desrapatge. Fermentació espontània en bótes de castanyer de 425 litres durant 40 dies. Maceració post-fermentativa sobre mares i criança durant 6 mesos en bótes de castanyer, 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 tècnica:

12.0% Alc 0.2 g/l RS 5.8g/l ATT/TA 65 mg/l SO₂T

Apte per a: vegans i vegetarians

Servir a: 10 - 12°C



Notes de tast: Color groc daurat. Nas subtil amb aromes de fruita de pinyol com albercoc i préssec, herbes silvestres i notes delicades d'ametlla i mel. Complex i àgil en boca amb fruita madura tendra i matisos minerals. Bonica acidesa per a la frescor i una experiència de sabor llarga i profunda.



Maridatge: Peix a la graella, verdures a la graella, risotto, formatge semicurat.

Potencial de guarda: 20 - 30 anys