



CAN RAÏFOLS DELS CAUS

Massís del Garraf

TERRAPRIMA BLANCO 2024



Historia: La línea Terraprima captura la esencia de un terreno rescatado, siendo el más reciente proyecto de Carlos Esteve. Originarias de Mas Sunyer en el Massís del Garraf, estas vides estuvieron en peligro debido a la propuesta de construcción de una fábrica de cemento. Carlos aseguró la preservación de este legado al adquirir la tierra y rescatar estas antiguas vides de la destrucción, impidiendo así la materialización de la cantera.



Massís del Garraf, Cataluña, D.O. Penedès
80% Xarel·lo, 20% Macabeo



Elaboración: Maceración pre-fermentativa. Fermentación espontánea con levaduras naturales para cada variedad por separado, control de temperatura, en depósitos de acero inoxidable. El 20% de Xarel·lo se fermenta en barricas de castaño de 425 litros. Ligera clarificación y filtración, azufre solo en el embotellado.

Certificado orgánico

Producción: 23.000 botellas

Cierre: corcho natural



Análisis técnico:

11,5% Alc - 0,21 g/l RS - 6,3g/l ATT/TA

Apto para vegetarianos

Servir a: 10 - 12°C



Notas de cata: De color amarillo pajizo, este vino presume de una nariz expresiva de pera madura, albaricoque y notas herbales, típicas de su carácter varietal. En boca, es estructurado y complejo, infusionado con notas de hierbas de montaña picantes y la distintiva mineralidad del Garraf, que lleva a un final sabroso.



Maridaje: Magret de pato, quesos curados.

Potencial de guarda: 5 – 10 años