



CAN RÀFOLS DELS CAUS

Massís del Garraf

GRAN CAUS ROSADO 2024



Historia: La línea Gran Caus constituye el núcleo de Can Ràfols dels Caus, siendo un fiel reflejo de nuestra filosofía y estilo. Estos vinos fueron los primeros que Carlos Esteva creó en la década de 1980, y desde entonces nos hemos dedicado incansablemente a perfeccionarlos, tanto en el viñedo como en la bodega. Se trata de un rosado con el carácter y la esencia de un vino tinto, desafiando convenciones. Complejo, profundo, distintivo, con personalidad y una clara expresión del terruño del Massís del Garraf.



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



Elaboración: Selección de los mejores racimos. Maceración con los hollejos durante 18 horas. Elaborado con el mosto flor. Envejecido en botella durante 6 meses antes de su lanzamiento. Ligera clarificación y filtración, azufre solo en el embotellado.

Certificado orgánico

Producción: 13.000 botellas numeradas

Cierre: corcho natural



Análisis técnico:

13 % Alc 0,7 g/l RS 6 g/l ATT/TA 60 mg/l SO₂T

Apto para vegetarianos

Servir a: 10 - 12°C



Notas de cata: Color violeta pálido. Vivo en nariz con aromas primaverales de frutas rojas frescas como ciruelas, cerezas y fresas silvestres. Notas esenciales acompañan la nariz y reaparecen en boca junto con hierbas de montaña. Concentración notable en boca con una acidez firme y fresca.



Maridaje: Ensaladas, pescado en costra de sal, quesos semicurados y curados, postres de fresas.

Potencial de guarda: 20 – 30 años

Cellaring potential: 20 – 30 years