



CAN RÀFOLS DELS CAUS

Massís del Garraf

LA CALMA BLANCO 2022



Historia: Los vinos 'Singulares' de Can Ràfols son una expresión única del potencial del terroir del Massís del Garraf, ya sea mediante variedades ancestrales, internacionales o de viñedos exclusivos. Carlos Esteva fue un pionero en la introducción de la variedad Chenin Blanc en la región del Penedès. Inspirado por el valle del Loira, envejeció en barricas francesas con uvas de nuestros suelos calcáreos ricos en fósiles marinos. Esta es la expresión de distinción y elegancia pura.



Massís del Garraf, Catalunya, D.O. Penedès
100% Chenin Blanc



Parcela: La Calma. 2,5 ha. Altitud 290 m. Exposición noreste. Los suelos tienen restos de fósiles marinos. Viñas de Chenin de 40 y 25 años de edad. Patrón 41-B. Sistema de conducción de Cordon Doble Royat.



Elaboración: 80% Fermentación espontánea a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. 20% fermentación en barricas nuevas y de segundo año de roble francés. Posterior crianza sobre lías y envejecimiento durante 6 meses en barrica, más 2 años en botella antes de su lanzamiento. Ligera clarificación y filtración, azufre solo en el embotellado.

Producción: 1957 botellas numeradas.

Análisis técnico: 13.5% Alc - 0.7g/l RS - 5.3g/l ATT/TA - 67mg/l SO₂T

Potencial de guarda: 20 - 30 años.



La Calma 2022: La 2022 es una añada marcada por el calor y la sequía. Esto generó que las uvas fueran muy concentradas, teniendo una producción cercana al 50% de la añada anterior. Aun siendo una vendimia compleja, se consiguieron vinos con carácter y con potencial de envejecimiento, de perfil fresco y elegante. La Chenin consiguió una maduración lenta, generando una sensación fenólica muy interesante.



Notas de cata: Amarillo dorado con destellos verdes. El aroma es cautivador, ofreciendo intensas notas de melocotón, fruta de la pasión y sutiles toques de humo y minerales. En boca, es fresco y delicioso, mostrando fruta blanca madura con un toque salino y una textura cremosa que perdura con gracia, dejando una impresión duradera.



Maridaje: Quesos curados, bacalao, aves de corral, cocina japonesa.