



CAN RÀFOLS DELS CAUS

Massís del Garraf

EL ROCALLÍS BLANC 2022



Història: Els vins 'Singulars' de Can Ràfols són una expressió única del potencial del terrer del Massís del Garraf, ja sigui mitjançant varietats ancestrals, internacionals o de vinyes exclusives. Carlos Esteva va ser un pioner en la introducció de l'Incrocio Manzoni a la regió del Penedès. Inspirat per la seva singularitat, Carlos va elevar aquesta varietat italiana a un nou nivell de distinció, mostrant el terrer calcari en la seva millor expressió.



Massís del Garraf, Catalunya.
100% Incrocio Manzoni



Parcel·la: El Rocallís. 1,6 ha. Altitud 300 m. Exposició sud-est. Els terrenys tenen restes de fòssils marins. Vinyes de Manzoni de 40 anys d'edat. Portaempelts 41-B. Sistema de conducció Cordó Doble Royat.



Elaboració: 80% Fermentació espontània a temperatura controlada a dipòsits d'acer inoxidable. 20% fermentació en bótes noves i de segon any de roure francès. Posterior criança sobre mares i envelliment durant 6 mesos en bóta, més 2 anys en ampolla abans del llançament. Lleugera clarificació i filtració, sofre només a l'embotellat.

Producció: 1789 ampolles numerades

Anàlisi tècnica: 13.0%Alc - 0.8g/l RS - 6.1g/l ATT/TA - 70mg/l SO₂T

Potencial de guarda: 20-30 anys.



El Rocallís 2022: La 2022 és una anyada marcada per la calor i la sequera. Això va generar que els raïms fossin molt concentrats, tenint una producció propera al 50% de l'anyada anterior. Tot i ser verema complexa, es van aconseguir vins amb caràcter i amb potencial d'envel·liment, de perfil fresc i elegant. Una Incrocio Manzoni amb potència aromàtica i estructura, amb un caràcter salí i una acidesa elevada.



Notes de tast: De color groc daurat, aquest vi irradia aromes vivaces de préssec, pera i flors blanques, accentuats per tocs de vainilla i fruits secs. A la boca, ofereix una suau fruita blanca juntament amb fresca mineralitat i un toc de sal marina. De cos complet i equilibrat, conclou amb un final suau i persistent.



Maridatge: Formatges curats, bacallà, aus de corral, cuina japonesa.