



CAN RÀFOLS DELS CAUS

Massís del Garraf

GRAN CAUS TINTO 2022



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. Apasionado por las variedades bordelesas, Carlos decidió elaborar un coupage con carácter mediterráneo y personalidad única, logrando una adaptación perfecta de estas célebres variedades al entorno del Massís del Garraf.



Massís del Garraf, Catalunya, D.O. Penedès
20% Merlot, 80% Cabernet Franc



Elaboración: Maceración pre-fermentativa en los hollejos. Fermentación espontánea con levaduras naturales para cada variedad por separado, control de temperatura, en depósitos de acero inoxidable. Envejecido en barricas de roble francés nuevas de 225 litros y de 1-2 años de antigüedad durante 12 meses.

Certificado orgánico

Producción: 10,000 botellas numeradas

Cierre: corcho natural



Análisis técnico:

13.5% Alc - 0.5 g/l RS - 5.9 g/l ATT/TA - 44 mg/l SO₂T

Apto para vegetarianos

Servir a: 13 - 15°C



Notas de cata: Rojo rubí intenso, este vino despliega un perfil aromático complejo de grosella negra, arándano y ciruela, complementado con notas especiadas, balsámicas y sutiles tostados. En boca es sedoso, fresco y bien estructurado, ofreciendo una rica variedad de sabores de fruta madura, cedro y sotobosque. Concluye con un final generoso y agradablemente persistente.



Maridaje: Magret de pato, quesos curados.

Potencial de guarda: 20 – 30 años