



XAREL·LO PAIRAL

BLANC

UN XAREL·LO SORPRENENT. NASCUT DE LA FELIÇ COINCIDÈNCIA D'EXPERIMENTAR LA TRADICIONAL CRIANÇA EN BÓTES DE CASTANYER AMB ELS RAÏMS D'UNS CEPS MOLT VELLS CONREATS EN UN TERROIR EXCEPCIONAL.



Xarel·lo



Primera anyada: 1996

ELABORACIÓ

Raïm procedent de ceps vells de xarel·lo de més de 65 anys recollits a mà. Fermentat en castanyer durant 4 mesos sense afegir llevats seleccionats i criat en ampolla durant 24 mesos.

NOTA DE TAST



Vista: daurat mitjà.



Olfacte: Plantes aromàtiques silvestres i molt mineral, notes d'ós de préssec i albercoc i un fons de massapà.






Gust: profund i ampli amb gran claredat i un final especiat.

MARIDATGE

Marisc, tot tipus de peix, verdures rostides i a la graella com espàrrecs i carxofes, plats a base d'arròs, com el risotto i la paella, pasta, formatges, salsa holandesa i salsa beixamel.

CAN RÀFOLS DELS CAUS

08793 Avinyonet del Penedès (Barcelona)
Tel. (0034) 938970013 / info@causgrup.com
www.canrafolsdelscaus.com

 facebook.com/canrafolsdelscaus.com
 twitter.com/RafolsdelsCaus
 instagram.com/canrafolsdelscaus/