



# GRAN CAUS

## BLANC

UN BLANC DE COS PORTENTÓS I CARÀCTER SEDUCTOR, QUE  
SORPRENENTMENT NO PASSA PER BARRICA, PERÒ GUANYA  
SUBTILESA AMB LA LLARGA CRIANÇA EN AMPOLLA.



**Xarel·lo, Chenin Blanc, Chardonnay.**

### ELABORACIÓ

Raïm procedent de ceps vells de xarel·lo de més de 65 anys i de ceps de uns 25 anys de chardonnay i chenin blanc a una alçada de 350 m. sobre el nivell del mar. Criança en ampolla de 2 anys.

### NOTA DE TAST



**Vista:** groc palla amb reflexes daurats.



**Olfacte:** fumats i torrats, floral i mineral.






**Gust:** Untuós, melós i al mateix temps desengreixant.

### MARIDATGE

Marisc, tot tipus de peix, plats a base d'arròs, com el rissotto i la paella, pasta, formatges, plats a base de salses cremoses i postres, fruites tropicals, fruites blanques i cremes.

## CAN RÀFOLS DELS CAUS

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

 [facebook.com/canrafolsdelscaus.com](https://facebook.com/canrafolsdelscaus.com)  
 [twitter.com/RafolsdelsCaus](https://twitter.com/RafolsdelsCaus)  
 [instagram.com/canrafolsdelscaus/](https://instagram.com/canrafolsdelscaus/)