



GRAN CAUS

NEGRE RESERVA

TOT I ESTAR ELABORAT A PARTIR D'UN CUPATGE DE VARIETATS TÍPICAMENT BORDELESES, EL GRAN CAUS ÉS UN NEGRE DE CARÀCTER MEDITERRANI AMB UNA SORPRENENT FRESCOR, ENRIQUIT AMB ELS MATISOS QUE APORTA EL MASSÍS DEL GARRAF.



Cabernet Franc, Merlot, Cabernet Sauvignon.

ELABORACIÓ

Raïm procedent de ceps vells, recollida manual. Fermentació tradicional sense afegir llevats seleccionats. Fermentació malolàctica en bótes de roure francès. Criad en roure francès durant 12 mesos i un mínim de 6 anys en ampolla.

NOTA DE TAST



Vista: vermell teula.



Olfacte: : baies negres i herbes aromàtiques del massís.






Gust: subtil, seriós, suau i mineral. Equilibrat i elegant amb un llarg final en boca.

MARIDATGE

Carn rostida i carn a la graella, caça, formatges madurats, guisats i salses elaborades. Postres a base de fruites del bosc i xocolata.

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/