



AD FINES NEGRE

TAL COM INDICA EL SEU NOM - AD FINES SIGNIFICA, EN LLATÍ, "EN EL CONFÍ" - AQUEST NEGRE NEIX DE LA VOLUNTAT D'ACCEPTAR EL DESAFIAMENT D'ELABORAR UN GRAN PINOT NOIR MEDITERRANI. UN VI "D'ALT RISC", EN UN TERRENY FRONTERER, QUE NOMÉS ES PRESENTA EN LES MILLORS ANYADES.



Pinot Noir



Primera anyada: 1998

ELABORACIÓ

Raïm procedent de ceps vells, recollida manual. Fermentació tradicional durant 25 dies sense afegir llevats seleccionats. Fermentació malolàctica en bótes de roure francès. Criad en roure francès durant sis mesos i un mínim de 30 mesos en ampolla.

NOTA DE TAST



Vista: cirera, capa mitjana.



Olfacte: suaus aromes terrosos i notes de baies del bosc i balsàmiques.






Gust: pas mitjà amb tanins suaus, sedosos amb records a delicades espècies i molt elegant.

MARIDATGE

Carn i au rostida i a la graella, formatges madurats, guisats i plats a base de llegums.

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/