



gr
an Reserva

Degusta
club



PETIT CAUS 2008

Can Rafols - Penedes

Um vinho extremamente elegante que agrada a todos. Elaborado sob uma agricultura biológica, sem irrigação, visando desenvolver principalmente vinhos finos com um longo envelhecimento em garrafa, capaz de transmitir o fruto, a terra e a mão do homem. Este vinho é feito com uvas mais jovens da propriedade, que são fermentadas separadamente, com uma fermentação a frio por 30 dias. Muito bom!!

Ficha Técnica

Conteúdo 750ml **Tipo** Tinto

Terroir

País Espanha

Região Penedes, Catalunha

Produtor Can Rafols dels Caus

Safra 2008

Elaboração

Uva 60% Cabernet franc, 30% syrah, 10% merlot

Teor Alcoólico 12,5%

Amadurecimento Parte em tanques de aço inox, parte em barricas de carvalho

Por Murilo Azevedo

Visual Vermelho cereja brilhante

Olfativo Aroma predominante de frutas vermelhas, framboesa, morango, pimenta rosa, e um toque mineral.

Gustativo Frutado, elegante, fácil de beber, taninos sedosos e acidez em equilíbrio com um fundo picante.

Harmonização Tortilla, tapas com presunto ibérico, picanha nobre, Sanduíche de rosbife

Serviço

Temperatura de Serviço 14/16º

Estimativa de Guarda Pronto ou + 5 anos

Sobre o Produtor

Can Rafols dels Caus tem uma das mais belas propriedades do Penedès. A história da quinta remonta aos romanos, embora os atuais edifícios foram construídos no século XVI. No início dos anos 80 houve uma reestruturação das vinhas, onde foram plantadas até 30 ha. de diferentes variedades, entre elas, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot e Syrah.