



## 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** 14/16°  
**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.