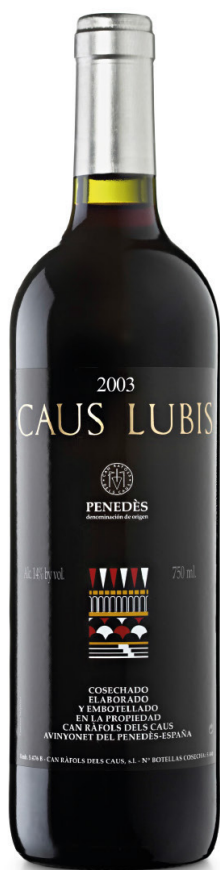




CAUS LUBIS

NEGRE

UN MERLOT DE GRAN ALÇADA. CARLOS ESTEVA, AMANT DELS VINS DEL POMEROL, VA SER PIONER EN INTRODUIR AQUESTA VARIETAT EL 1981, AMB EXCEL·LENT RESULTAT. UN NEGRE DE GUARDA MOLT ELEGANT, QUE PROCEDEIX D'UNA PARCEL·LA QUE ACTUALMENT ES TREBALLA AMB MÈTODES DE VITICULTURA BIODINÀMICA.



Merlot



Primera anyada: 1990

ELABORACIÓ

Raïm procedent de ceps vells, recollida manual. Fermentació tradicional durant 21 dies sense afegir llevats seleccionats. Fermentació malolàctica en bótes de roure francès. Criad en roure francès durant 12 mesos i un mínim de 8 anys en ampolla.

NOTA DE TAST



Vista: vermell teula profund.



Olfacte: ric i complex de les herbes aromàtiques del massís.



Gust: intens, càlid, ampli i pur amb notes de fruita vermella madura. Un vi per degustar amb un llarg final en boca.

MARIDATGE

Carn vermella i caça, formatges madurats, guisats i salses elaborades.

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/