



PETIT CAUS

NEGRE

UN VI FRESC I DESENFADAT, ON DESTACA
LA PURA EXPRESSIÓ DE LA FRUITA, SENSE
LA INTROMISSIÓ DE LA FUSTA.



Merlot, Syrah, Cabernet Franc, Ull de Llebre.



Ecològic.

ELABORACIÓ

Un vi jove elaborat a base de raïm de recollida manual i cultiu ecològic. Fermentació tradicional durant 24 dies sense afegir llevats seleccionats.

NOTA DE TAST



Vista: vermellós.



Olfacte: baies vermelles, notes especiades i tocs minerals.






Gust: fruitat i especiat, sec i equilibrat amb un final refrescant.

MARIDATGE

Carn i au rostida a la graella, guisats i salses consistents. Un vi juganer a la taula. Es recomana refrescar lleugerament a l'estiu.

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/