



SUMOLL NEGRE

UN NEGRE DE CULTE. CAN RÀFOLS DELS CAUS RECUPERA UNA VARIETAT AUTÒCTONA DEL PENEDÈS, GAIREBÉ DESAPAREGUDA, PER MOSTRAR TOTA LA SEVA PERSONALITAT.



Sumoll



Primera anyada: 2008

ELABORACIÓ

Raïm procedent de ceps vells de 50 anys de Sumoll de collida manual, una varietat autòctona quasi bé desapareguda. Fermentat i criat en bótes de castanyer amb llevats autòctons silvestres.

NOTA DE TAST



Vista: magrana.



Olfacte: suaus aromes varietals amb notes de baies vermelles fresques i tocs minerals.






Gust: lleuger i nèt amb un final refrescant i un record a magrana àcida.

MARIDATGE

Un acompanyant molt versàtil, ideal per a tot tipus d'aperitius i plats gracies a la seva acidesa refrescant i desengreixant.

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/