



TERRAPRIMA

NEGRE

UNA PERSPECTIVA DIFERENT SOBRE ELS NEGRES MEDITERRANIS.
LLEUGER I FRAGANT, AMB LA MINERALITAT CARACTERÍSTICA DEL
MASSÍS DEL GARRAF.



Cabernet Franc, Garnatxa, Syrah.



Ecològic.

ELABORACIÓ

Raïm procedent de ceps vells, recollida manual. Fermentació tradicional sense afegir llevats seleccionats. Criança de 12 mesos en bótes de roure francès.

NOTA DE TAST



Vista: vermell granat de capa mitjana.



Olfacte: baies del bosc amb notes que recorden a herbes aromàtiques.






Gust: el vi mostra complexitat, es concentrat, denota la seva cria en bóta de fusta noble i té la mineralitat del terrer singular, es fresc i amb un llarg final en boca.

MARIDATGE

Carn a la graella i guisats, formatges, embotits, marida molt bé amb postres de fruits secs variats i xocolata.

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/