

La Branca Online

Gran Caus Tinto

Can Ràfols dels caus



Grà 3.0°
Quantitat: 75 cl
Pes aproximat: 1.30 gr

Vi Negre

Catalogat.
Penedès
Penedès

21.40

IVA del 21 % inclòs

Descripció: ELABORACIÓ,N Uva procedente de cepas viejas, recogida manual. Fermentación tradicional sin añadir levaduras seleccionadas. Fermentación maloláctica en barricas de roble francés. Criado en roble francés durante 12 meses y un mínimo de 6 años en botella. NOTA DE CATA Color: rojo teja. Aroma: bayas negras y las hierbas aromáticas del macizo. Sabor: sutil, serio, suave y mineral. Equilibrado y elegante con un largo final en boca. MARIDAJE Carne asada y carne a la parrilla, caza, quesos madurados, guisados y salsas ricas. Postres a base de frutas del bosque y chocolate.

cabernet sauvignon,cabernet franc,merlot