



Vinificació • Vinification

Rajm procedent de vinyes velles amb una lleugera maceració.

Fermentació: Durant 15 dies entre 13-15°C.

Criança de 3 mesos amb lies fines.

Grapes coming from old vineyards with a softly maceration.

Fermentation: 15 days between 13-15°C.

Aged in contact with lees for a period of 3 months.

Nota de cata • Tasting note

Color: Groc pàl·lid, net i brillant.

Aroma: Molt varietal amb records a flors blanques, tocs de fruita exòtica i amb tons cítrics.

Gust: Fresc i dotat d'una gran estructura, greixós i madur.

Colour: A pale yellow, clean and bright.

Aroma: A wide variety that reminds us of white flowers, exotic fruit tones and citric tones.

Taste: Fresh with great structure.

Greasy and ripe.

Gastronomia • Gastronomy

Ideal per acompanyar embotits, carns blanques, així com llegums, pasta, i peix.

Servir entre 6-8°C.

This is an extremely versatile wine, ideal to accompany all kind of meat, along with pulses, fish in sauce and paella.

Serve at 6-8°C



VallDolina
Viticultors i elaboradors

Vibacu

Negre



Negre

VISTA:

Vi de capa mitja i bonic color cirera i porpra, de gran netedat i brillant.

NAS:

Molt carregat de fruita fresca de bosc com les morens i groselles, presència de pruna madura i subtil toc de sotabosc de muntanya (boix grèvol), amb unes marcades notes de flors vermelles i liles, fines aromes d'espècies i fons de regalèssia de pal fresc.

BOCA:

Bona entrada, fruita fresca, sucosa i notes florals. Pas molt fresc i saboròs, llaminer i rodó pels seus tanins amables.

MARIDA:

Carns vermelles, bolets, guisats, embotits, aperitius i formatges curats.

VARIETATS:

Merlot 40%, Samsó 30% i Ull de Llebre 30%



30% Ull de llebre
30% Samsó
40% Merlot



vermell picota
color granatós
violaci
capa mitja alta



fruita fresca
mora i grosella
fruita madura
toc de sotabosc
espècies i regalèssia



equilibrat
amable
fruita fresca
notes florals
fresc i saborós

GRAN CAUS

Un blanc molt particular, profund i subtil, amb frescor sense passar per bóta.

Varietats: 50% Xarel·lo, 30% Chenin Blanc, 20% Chardonnay.

Elaboració: Espremut suau, premsat sense derrapar. Fermentació espontània de les varietats per separat a temperatura controlada durant 30 dies en dipòsits d'inoxidable i tines de ciment. Criança en ampolla de 1 any.

Nota de tast: De color groc daurat amb reflexes verdosos. Al nas destaca una llimona madura, préssec sucós i flors blanques. A la boca subtil amb una textura cremosa, acidesa ferma i un agradable punt salí mineral. Final untuós amb notes cítriques refrescants.

Maridatge: Marisc, peix, plats amb arròs com el risotto i la paella, pasta, formatges.

Servir a: 10-13°C

Potencial: 15-20 anys

Gran Caus Blanc va ser un dels primers grans Xarel·los del Penedès. L'aportació de Chenin Blanc va suposar una estrena als cupatges tradicionals dels anys 1980.



Alcohol: 12,5%	ATT: 5,4 g/l	Sucre: 0,5 g/l	SO2T: 54 mg/l
----------------	--------------	----------------	---------------

CAN RÀFOLS DELS CAUS



MONTPICOLIS EDICIÓ LIMITADA

Fitxa tècnica:

Categoria: Clàssic Penedès Reserva

Anyada : 2016

Criança: 50 mesos

Desgorjat manual tradicional, en calent

Varietats: Xarel·lo 60%, Chardonnay 40%

Sucre residual: 0.5 g/l.

Grau alcohòlic 12%

Acidesa total en tartàric: 5.1 g/l.

Nota de tast:

D'aspecte net i brillant, color groc palla.

Bombolla fina i corona lleugera

En nas, intens i profund. Fons de fruites blanques amb notes florals que conjunten perfectament amb aromes de criança, pastisseria.

En boca persistent i untuós, però a la vegada fresc i equilibrat. De bombolla molt agradable i ben integrada.

Maridatge:

La seva personalitat i elegància, el fan apte per acompanyar una àmplia gamma gastronòmica: aperitius, pasta, arrossos, peixos, formatges... Ideal per acompanyar un àpat complet.