



MASSÍS
del
GARRAF
Origen

AD FINES NEGRE 2019

Un Pinot Noir mediterrani, trencador, procedent d'un terreny abrupte que només és possible a les millors anyades.



Varietats: 100% Pinot Noir.



Elaboració: Maceració prefermentativa Fermentació espontània a temperatura controlada en dipòsits d'acer inoxidable. Maceració postfermentativa. Criança de 4 mesos en bótes noves de roure francès. Criança en ampolla de mínim 30 mesos.



Nota de tast: De color cirera. Intens al nas amb aromes captivadores a flors, baies vermelles, pell de taronja i sotabosc. Una fruita vermella madura i sucosa revela el seu origen mediterrani, mentre que la untuositat a la boca, amb un punt balsàmic i un taní fi, li aporta complexitat i caràcter del territori.



Maridatge: Carn, au rostida ia la graella. Formatges madurs, guisats i plats a base de llegum.



Servir a: 12-14°C

Potencial: 15-20 anys.



Ad Fines significa en llatí "En el confí". Aquest negre neix amb la voluntat d'acceptar el desafiament d'elaborar un gran Pinot Noir mediterrani. Un vi "d'alt risc", en un terreny fronterer, que només es presenta a les millors anyades.

Grau: 12,5%	ATT: 5,3 g/l	Sucre: 0,5 g/l	SO2T: 41 mg/l
--------------------	---------------------	-----------------------	----------------------

CAN RÀFOLS DELS CAUS
MASSÍS DEL GARRAF

08793 Avinyonet del Penedès (Barcelona)
Tel. (0034) 938970013 / info@causgrup.com
www.canrafolsdelscaus.com

[facebook.com/canrafolsdelscaus.com](https://www.facebook.com/canrafolsdelscaus.com)
twitter.com/RafolsdelsCaus
[instagram.com/canrafolsdelscaus/](https://www.instagram.com/canrafolsdelscaus/)

AD FINES NEGRE 2019

Informe d'Anyada: 2019 va ser un any sec amb temperatures suaus i una pluviometria total anual de 490l/m2. Després d'un hivern sec amb temperatures normals arribo una primavera plujosa i fresca, deixant pas a un estiu molt sec amb temperatures moderades i algunes puntes de calor durant el mes de juliol. Aquestes condicions van provocar una petita reculada en les varietats més primerenques, però totes van assolir un nivell òptim de maduració i el seu estat sanitari va ser excel·lent, ja que gràcies a les condicions meteorològiques no es va propiciar el desenvolupament de malalties fúngiques.




La verema es va iniciar el 21 d'agost i es va veure afavorida per un temps estable, permetent que el raïm es mantingués sa. No obstant això, la manca de pluges durant tot el cicle vegetatiu va provocar que el rendiment de la vinya caigués un 10% aproximadament, tot i així, la qualitat va ser excel·lent.

Per varietats, les de cicle curt, es van recol·lectar en el seu estat òptim de maduresa; a les de cicle mitjà, la maduració va ser més lenta i es van obtenir bones maduracions aromàtiques i de pells; i les més tardanes, van madurar lentament, amb bon equilibri i acidesa.

La Vinya	
Varietat	Pinot Noir
Sòls	Argilós-calcaris, poc profunds – no més de 40 cm, amb un contingut de fins a 40% de calç activa. Textura franca amb un PH bàsic del voltant 8. Constituït per calcàries dolomies del Triàsic i Cretaci. Zona càrstica, dominada per avencs, coves i caus. Amb restes de fòssils marins.

CAN RÀFOLS DELS CAUS
MASSÍS DEL GARRAF

08793 Avinyonet del Penedès (Barcelona)
Tel. (0034) 938970013 / info@causgrup.com
www.canrafolsdelscaus.com

 facebook.com/canrafolsdelscaus.com
 twitter.com/RafolsdelsCaus
 instagram.com/canrafolsdelscaus/