VIN TRIN SEC

Coureur des vignes

SUMOLL

CAN RAFOLS DELS CAUS

D.O. PENEDÈS, ESPAGNE

LE PRODUCTEUR

En 1979, Carlos Esteva part vivre dans le domaine de son grand-père, Can Ràfols dels Caus. Il décide de s'impliquer dans la production de vins de qualité, de corps et d'âme, en respectant les caractéristiques du paysage environnant et l'architecture de l'époque. Son arrivée dans le Garraf n'était rien de moins qu'une révolution ! La gestion de nouvelles variétés et méthodes de culture, furent un pari décisif qui s'avéra payant ! Depuis les vins de caractère qui y sont produits donnent une identité unique à son domaine viticole. Le paysage unique du Massis del Garraf contribue également à son succès. Les vins sont essentiellement biologiques.

LE VIN

Can Rafols dels Caus est connu pour son travail de mise en valeur de cépages indigènes oubliés. Le Sumoll fait partie de ces trésors cachés. Pas question ici de suivre la mode pour en faire du rosé pour les terrasses de Barcelone ! Le domaine renoue avec la tradition et vinifie ce Sumoll en rouge pour rendre à la variété toutes ses notes de noblesse !

Voici une cuvée provenant du Massis del Garraf, dans l'appelation Penedès, un terroir répertorié comme l'un des sites les plus singuliers du littoral méditerranéen en raison de son relief et de ses sols pauvres. Les raisins biologiques de vieilles vignes de 50 ans sont récoltés à la main. Ils sont ensuite manipulés minimalement pour protéger leurs caractéristiques et laisser la personnalité du Sumoll se révéler sans maquillage. La fermentation se fait de manière traditionnelle avec des levures indigènes, sans ajout de sulfites. Le vin est peaufiné en délicatesse dans des fûts de châtaigniers.

La robe vermillon est invitante. Le nez s'ouvre sur des notes gourmandes de baies rouges et une subtile touche minérale. En bouche, on remarque la pomme grenade typique du cépage. Les tannins délicats et la délicieuse finale de fruits rouges acidulés rendent ce vin nature sapide et friand. Très versatile à l'apéro, il se marie aussi à merveille avec les grillades de légumes, la pizza végé et les pâtes aux tomates et basilic !

DONNÉES TECHNIQUES

- Cépages : Sumoll
- Élevage : foudres de châtaignier usagés
- Alcool : 13%

bio

nature

Code SAQ : +14921100

Vintrinsec.com 514-806-0265 info@vintrinsec.com