



Raventós Rosell Rosé · Brut Nature · Ecológico

D.O. Cava



Variedades :

Pinot Noir

Grado alcohólico: 11,5 %vol.

Acidez total tartárica: 5,8 g/L

Azúcar residual: 2,2 g/L

Crianza: mínima de 12 meses.



Características del viñedo:

La finca Heretat Vall-Ventós tiene **52 hectáreas** ubicadas entre la montaña de Montserrat y las Sierras/Macizo del Ordal, situada en la depresión del Penedès, con una clara inclinación hacia el este beneficiándose del sol de la mañana y mediodía . Las cepas han sido plantadas en hileras siguiendo la línea imaginaria que une el Macizo del Ordal hacia la montaña de Montserrat, para que la mariposa de media tarde circule entre las hileras de cepas mejorando su sanidad.

Elaboración: Método tradicional, segunda fermentación en botella. Crianza mínima de 12 meses.

Nota de Cata:

De color rosado pálido. Aroma intenso a frutos rojos donde destacan la fresa y las frambuesas, con un fondo floral muy sutil. En boca presenta una burbuja fina y sostenida, acompañada de una entrada fresca que va ganando volumen por su paso en boca, termina en un buen equilibrio entre acidez y dulzura.

Raventós Rosell

Raventós Rosell – Finca Heretat Vall-Ventós

Ctra. BV-2241 Km 6,5 - 08783 Masquefa - Barcelona - info@cavaraventos.com - +34 93 772 52 51
www.raventos-rosell.com