



Portium · Brut Nature

D.O. Cava



Varietades:

Macabeo
Xarel·lo
Parellada
Chardonnay

Grado alcohólico: 11,5 %vol.

Acidez total tartárica: 5,8 g/L

Azúcar residual: 1 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 marinada 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 amarillo pálido. En nariz es limpio, presenta aromas de fruta blanca. De carbónico fino y cremoso muy bien integrado. Acidez bien equilibrada. Paso agradable y persistente que deja un retrogusto final de la fruta blanca. Nos invita a seguir disfrutando de la cata.

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