



Raventós Rosell Gran Reserva · Brut Nature

D.O. Cava

Varietades:
Chardonnay

Añada: 2017

Grado alcohólico: 11,5 %vol.
Acidez total tartárica: 6 g/L
Azúcar residual: 1,2 g/L
Crianza: mínima de 50 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 50 meses.

Nota de Cata:

Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Aromas melosos, toques anisados y un fondo floral, combinados con aromas de la propia crianza como la bollería y los frutos secos. En boca burbuja fina y cremosa, con una entrada amplia que se mantiene durante todo su paso por boca. Presenta una acidez muy afinada y un retrogusto con recuerdos a cítricos y pastelería. Final agradable y persistente.



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