



Raventós Rosell Reserva · Brut Nature · Ecológico

D.O. Cava



Variedades:

Xarel·lo
Macabeo
Parellada
Chardonnay
Pinot Noir

Grado alcohólico: 11,5 %vol.

Acidez total tartárica: 6,1 g/L

Azúcar residual: 1,4 g/L

Crianza: mínima de 18 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 18 meses.

Nota de Cata:

De color amarillo con reflejos dorados. En nariz es limpio y franco, presenta aromas de fruta blanca seguido de incipientes notas de autólisis como la pastelería fina y frutos secos tostados. De carbónico fino y cremoso muy bien integrado en el producto, con una acidez bien equilibrada. Paso agradable y persistente que deja un retrogusto final de la fruta. Final largo y persistente que 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