



Raventós Rosell · 40 Primaveres 2023

D.O. Penedès

Variedades:

Sauvignon Blanc
Muscat de Frontignan

Grado alcohólico: 11,5 %vol.

Acidez total tartárica: 5,7 g/L

Tª de fermentación : 15-17°C

Tª de servicio: 6-8°C

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: Vino elaborado de Sauvignon Blanc y Muscat de Frontignan. Variedades vendimiadas a mano y elaboradas por separado para poder extraer el máximo potencial de cada una de ellas. Corta maceración pelicular del Muscat, seguido de un prensado suave y fermentación en depósito de acero inoxidable entre 15-17°C. Paralelamente, se elabora Sauvignon Blanc con un prensado suave y fermentación también en depósito de acero inoxidable a 14-16°C. Terminada la fermentación se hace un trabajo con las lías finas (levaduras) durante dos meses de ambas variedades y finalmente es cupeado para obtener este vino fresco y aromático.

Nota de Cata:

De color amarillo pálido con reflejos verdosos, el 40 Primaveres nos asoma a unos aromas terpénicos, de rosa y con un fondo cítrico. Su paso por boca es goloso, fresco y equilibrado; con un postgusto muy agradable a la vez que aromático.



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

