



## Raventós Rosell · Annolia 2023

D.O. Penedès

**Varietats:**  
Chardonnay

**Grado alcohòlic:** 12 %vol.  
**Acidez total tartàrica:** 5,2 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 Chardonnay ecológico. La uva es cosechada a mano, procesada de forma rápida y meticulosa en la bodega, seguida de un prensado suave y un desfangado estático en frío durante 24h. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura entre 14-16°C para obtener un vino con un perfil más floral. Una vez terminada la fermentación se hace una crianza con lías en el depósito durante 2 meses para conseguir una boca ancha y redonda.

### Nota de Cata:

De un color amarillo con toques dorados, Annolia cuenta con unos aromas limpios florales y melosos. Es un vino fresco y equilibrado, que cuenta con una agradable acidez y un postgusto largo, en el que se vuelve a encontrar el aroma floral en el retronasal. La temperatura de consumo ideal es de 8 °C.



# Raventós Rosell

Raventós Rosell – Finca Heretat Vall-Ventós

Ctra. BV-2241 Km 6,5 - 08783 Masquefa - Barcelona - [info@cavaraventos.com](mailto:info@cavaraventos.com) - +34 93 772 52 51

[www.raventos-rosell.com](http://www.raventos-rosell.com)

