



Raventós Rosell · DOM 2017

D.O. Penedès



Variedades:

Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Merlot
Syrah

Añada: 2017

Grado alcohólico: 14 %vol.

Acidez total tartárica: 4,8 g/L

Tª de fermentación : 14-16°C

Tª de servicio: 14-16°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: Uva vendimiada a mano y vinificada por variedades. Fermentación en depósitos en acero inoxidable a temperatura de 25°C-27°C. Terminada la fermentación alcohólica realiza la maloláctica en el mismo depósito y se trasiega en barricas de roble francés donde reposará durante un año. Una vez embotellado, descansa en la botella durante dos años.

Nota de Cata:

De color cereza, el DOM nos da aromas de fruta negra confitada, especias y los aromas propios de la crianza en barrica, como los ahumados o la vainilla. En boca es un vino con marcada estructura, taninos sedosos y de largo recorrido.

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