



Raventós Rosell · Il·lusió 2023

D.O. Penedès



Variedades:

Xarel·lo

Grado alcohólico: 12,5 %vol.

Acidez total tartárica: 5,8 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 mariposa de media tarde circule entre las hileras de cepas mejorando su sanidad.

Elaboración: Vino elaborado 100% de Xarel·lo ecológico. Uva vendimiada a mano, despallada y pisada seguida de una maceración pelicular prefermentativa a 10°C durante unas 5 horas para extraer los aromas varietales. Prensado suave y desfangado estático durante 24 horas. Fermentación a 15-17 ° C en depósito de acero inoxidable. Vino con crianza corta con las propias lías finas dentro del mismo depósito durante 4 meses para ganar complejidad y volumen en boca.

Nota de Cata:

Con un suave color amarillo, Il·lusió nos aporta unos aromas a fruta blanca combinados de fruta de hueso como el melocotón. En boca resulta un vino fresco, untuoso, con una acidez muy acertada y final largo muy agradable. Su temperatura de consumo ideal es entre 6 y 8 °C.



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

