



Portium · Blanc 2023

D.O. Penedès



**Variedad:**

Xarel·lo  
Macabeo  
Parellada

**Grado alcohòlic:** 11,5 %vol.

**Acidez total tartàrica:** 5,7 g/L

**Tª de fermentaci3n :** 14-16°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.

**Elaboraci3n:** Vino blanco joven, coupage de Xarel·lo, Macabeo y Parellada. Cosechado y prensado por variedades y viñedos. Desfangado estático durante 24 horas en frío, seguido de fermentaci3n alcoh3lica en depósito de acero inoxidable a temperatura entre 14-16°C durante unos 15 días. Terminada la fermentaci3n se “cupean” las variedades buscando un perfil fresco y aromático.

**Nota de Cata:**

De un color amarillo pálido, el Portium Blanc ofrece aromas frescos de florales acompañados de fruta tropical. Es un vino que resulta fresco en boca, equilibrado y con una agradable acidez,

## 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)