



Portium · Rosat 2023

D.O. Penedès



Variedad:
Tempranillo
Merlot

Grado alcohòlic: 12,5 %vol.
Acidez total tartàrica: 5,5 g/L
Tª de fermentación : 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.

Elaboración: Vino rosado elaborado de Tempranillo y Merlot. Corta maceración en prensa para obtener este rosado pálido y una notable intensidad aromática. Prensado muy ligero, desfangado estático durante 24 horas y en frío. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura entre 14 y 16°C. Trasegado suave para conservar lías finas y para ligera crianza en depósito.

Nota de Cata:

De un color rosado brillante, con aromas frescos a frutos rojos como las frambuesas o las fresas, este vino rosado es un vino muy fresco e intenso en la boca. Resulta muy goloso, con una equilibrada acidez, largo recorrido y post gusto complaciente.

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