



**Varietats:**  
Chardonnay

**Grau alcohòlic:** 12,0 %vol.

**Acidesa total tartàrica:** 5,2 g/L

**Tª de fermentació :** 15-17°C

**Tª de servei:** 6-8°C

**Característiques de la vinya:**

La finca Heretat Vall-Ventós té **52 hectàrees** ubicades entre la muntanya de Montserrat i les Serres o Massís de l'Ordal, situada en la depressió del Penedès, amb una clara inclinació cap a l'est beneficiant-se del sol del matí i migdia. Els ceps han estat plantats en fileres seguint la línia imaginària que uneix el Massís de l'Ordal cap a la muntanya de Montserrat, per tal que la marinada de mitja tarda circuli entre les fileres de ceps millorant la seva sanitat.

**Elaboració:** Vi elaborat de Chardonnay ecològic. El raïm és collit a mà, processat de forma ràpida i meticulosa al celler, seguit d'un premsat suau i un desfangat estàtic en fred durant 24h. Fermentació en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura d'entre 14-16°C per obtenir un vi amb un perfil més floral. Un cop acabada la fermentació es fa una criança amb lies al dipòsit durant 2 mesos per aconseguir una boca ample i rodona.

**Nota de Tast:**

D'un color groc amb tocs daurats, l'Annolia compta amb unes aromes netes de fruita tropical, com la pinya o el Mango. És un vi fresc i equilibrat, que compta amb una agradable acidesa i un post gust llarg, en el que es torna a trobar l'aroma de pinya en el retronasal. La temperatura de consum ideal és de 8°C.

**Dades logístiques:**

**Ampolla:**

Altura: 296 mm.

Diàmetre: 88 mm.

Pes bot. buida: 510 g.

Pes bot. plena: 1250 g.

Capacitat bot.: 750 ml.

Tap: 1+1

EAN 8425070002167

**Caixes :**

Altura: 308 mm.

Longitud: 269 mm.

Amplada: 201 mm.

Bot. por caixa: 6 botelles

Pes caixa plena: 7,8 kg.

EAN 68425070002169

**Europalet:**

Altura: 1685 mm.

Caixes per pis: 16

Número de pisos: 5

Caixes per palet: 80

Pes total aprox.: 644 kg.



**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)