



Raventós Rosell · DOM 2016

D.O. Penedès



Varietats:

Cabernet Sauvignon
Cabernet Franc
Merlot
Syrah

Grau alcohòlic: 14,0 %vol.

Acidesa total tartàrica: 4,8 g/L

Tª de fermentació: 14-16°C

Tª de servei: 14-16°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 monovarietal Carbernet Sauvignon ecològic. Vinificat en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura de 25°C-27°C. Acabada la fermentació alcohòlica fa la malolàctica en el mateix dipòsit i es trasbalsa en barriques de roure francès on hi reposarà durant un any. Un cop embotellat, descansa a l'ampolla durant dos anys.

Nota de Tast:

De color cirera, el DOM ens dona aromes de fruita negra confitada, espècies i les aromes pròpies de la criança en barrica, com els fumats o la vainilla.

En boca, és un vi amb marcada estructura, tanins sedosos i de llarg recorregut. La temperatura ideal per al seu consum és de 17°C.

Dades logístiques:

Ampolla:

Altura: 355 mm.
Diàmetre: 72 mm.
Pes bot. Buida: 625 g.
Pes bot. Plena: 1.370 g.
Capacitat bot: 750 ml.
Tap: Suro natural.
EAN 8425070002204

Caixes :

Altura: 360 mm.
Longitud: 230 mm.
Amplada: 150 mm.
Bot. per caixa: 6 botelles
Pes caixa plena: 8,4 kg.
EAN 68425070002206

Europalet:

Altura: 1.585 mm.
Caixes per pis: 26
Número de pisos: 4
Caixes per palet: 104
Pes total aprox.: 895 kg.



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