

**Varietats:**

Xarel·lo

Grau alcohòlic: 12,5 %vol.**Acidesa total tartàrica:** 5,5 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 100% de Xarel·lo ecològic. Raim veremat a mà, desrapat i trepitjat seguit d'una maceració pel·licular prefermentativa a 10°C durant unes 5 hores per extreure les aromes varietals. Premsat suau i desfangat estàtic durant 24 hores. Fermentació a 15-17°C en dipòsit d'acer inoxidable. Vi amb criaça curta amb les pròpies lies fines dins del mateix dipòsit durant 4 mesos per guanyar complexitat i volum en boca.

Nota de Tast:

Amb un suau color groc, l'Il·lusió ens aporta unes aromes a fruita blanca, on també s'hi pot palpar aromes a flors i a fonoll. En la boca resulta un vi fresc, untuós, amb una acidesa molt encertada i final llarg molt agradable. La seva temperatura de consum ideal és entre 6 i 8°C.

Dades logístiques:**Ampolla:**

Altura: 296 mm.

Diàmetre: 88 mm.

Pes bot. buida: 510 g.

Pes bot. plena: 1.250 g.

Capacitat bot.: 750 ml.

Tap: 1+1

EAN 8425070002297

Caixes :

Altura: 308 mm.

Longitud: 269 mm.

Amplada: 201 mm.

Bot. por caixa: 6 botelles

Pes caixa plena: 7,8 kg.

EAN 68425070002299

Europalet:

Altura: 1.685 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 - +34 93 772 52 51

www.raventos-rosell.com