

**Varietats:**

Xarel·lo
Macabeu
Muscat

Grau alcohòlic: 12.00 %vol.

Acidesa total tartàrica: 5,7 g/L

Tª de fermentació: 14-16°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 blanc jove, cupatge de Xarel·lo, Macabeu i un punt de Muscat. Collit i premsat per varietats i vinyes. Desfangat estàtic durant 24 hores en fred, seguit de la fermentació alcohòlica en dipòsit d'acer inoxidable a temperatura entre 14-16°C durant uns 15 dies. Acabada la fermentació es "cupegen" les varietats buscant un perfil fresc i aromàtic.

Nota de Tast:

D'un color groc pàl·lid, el Portium Vall Blanc ofereix aromes frescos de fruita blanca, com la pera, amb tons florals i tocs exòtics. És un vi que resulta fresc a la boca, equilibrat i amb una agradable acidesa. La seva temperatura ideal de consum es troba entre els 6 i els 8°C.

Dades logístiques:**Ampolla:**

Altura: 325 mm.
Diàmetre: 74 mm.
Pes bot. buida: 510 g.
Pes bot. plena: 1.250 g.
Capacitat bot: 750 ml.
Tap: Microgranulat
EAN 8425070002174

Caixes :

Altura: 338 mm.
Longitud: 238 mm.
Amplada: 170 mm.
Bot. per caixa: 6 botelles
Pes caixa plena: 7,8 kg.
EAN 68425070002176

Europalet:

Altura: 1.497 mm.
Caixes per pis: 25
Número de pisos: 4
Caixes per palet: 100
Pes total aprox.: 800 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