

Portium · Negre 2019

D.O. Penedès



Varietats:

Merlot
Ull de llebre

Grau alcohòlic: 13,5 %vol.
Acidesa total tartàrica: 5 g/L
Tª de fermentació : 22-25°C
Tª de servei: 18°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 negre estil jove elaborat de Merlot i Ull de llebre. Varietats vinificades per separat en dipòsits d'acer inoxidable a una temperatura de 22–25°C, amb una prèvia maceració en fred per extreure aromes de fruita vermella. Vi sense pas per barrica.

Nota de Tast:

D'un color picota, amb aromes especiats a confitura de fruites negres, com les figues, i amb tocs balsàmics. El portium negre és un vi amb bona estructura, amb tanins sedosos i de post gust llarg. La temperatura de consum ideal és de 18°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 8425070002181

Caixes :

Altura: 338 mm.
Longitud: 238 mm.
Amplada: 170 mm.
Bot. per caixa: 6 botelles
Pes caixa plena: 7,8 kg.
EAN 68425070002183

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