

**Varietats:**

Ull de llebre
Merlot

Grau alcohòlic: 12,5 %vol.

Acidesa total tartàrica: 5'5 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 rosat elaborat d'Ull de llebre i Merlot. Curta maceració en premsa per obtenir aquest rosat pàl·lid i una intensitat aromàtica notable. Premsat molt lleuger, desfangat estàtic durant 24 hores i en fred. Fermentació alcohòlica en dipòsits d'acer inoxidable a temperatura d'entre 14 i 16°C. Traslatsat suau per conservar lies fines i fer lleugera criança.

Nota de Tast:

D'un color vermell cirera, brillant i amb aromes frescos a fruits vermells com els gerds o les maduixes, el Portium Rosat és un vi molt fresc i intens a la boca. Resulta molt llaminer, amb una equilibrada acidesa, llarg recorregut i post gust plaent. La temperatura ideal per al seu consum és de 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 8425070002198

Caixes :

Altura: 338 mm.
Longitud: 238 mm.
Amplada: 170 mm.
Bot. per caixa: 6 botelles
Pes caixa plena: 7,8 kg.
EAN 68425070002190

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