



Raventós Rosell Heretat · Reserva GS · Brut · Ecológico

D.O. Cava

Varietades:

Chardonnay
Pinot Noir
Xarel·lo
Macabeo
Parellada

Añada: 2021

Grado alcohólico: 11,5 %vol.

Acidez total tartárica: 6,22 g/L

Azúcar residual: 6 g/L

Crianza: mínima de 26 meses.

Características del viñedo:

La finca Heretat Vall-Ventós tiene **52 hectáreas** ubicadas entre la montaña de Montserrat y las Sierras/Macizo del Ordal, situada en la depresión del Penedès, con una clara inclinación hacia el este beneficiándose del sol de la mañana y mediodía. Las cepas han sido plantadas en hileras siguiendo la línea imaginaria que une el Macizo del Ordal hacia la montaña de Montserrat, para que la marinada de media tarde circule entre las hileras de cepas mejorando su sanidad.

Elaboración: Método tradicional, segunda fermentación en botella. Crianza mínima de 26 meses.

Nota de Cata:

Color amarillo pajizo, con aromas a frutos secos, manzana ácida, toques cítricos y fondo floral, también aromas de pastelería gracias al proceso de autólisis del cava. En boca paso elegante, ancho con una vivacidad que aporta frescura y acidez. Burbuja fina y cremosa con un final persistente.



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