



Raventós i Blanc De Nit Rosado Extra Brut 2023

CHF 25.50 | 10 cl = CHF 3.40

Robe saumon tendre. Un nez fin avec une pointe de fruits rouges et de brioche. Le palais est frais et élégant. Il possède un poids notable et des tannins subtils engendrés par le monastrell, également responsable de la robe attrayante.

Producteur	Raventós i Blanc
Type d'article	Cava
Pays	Espagne
Région	Conca del Riu Anoia
Appellation	DO
Millésime	2023
Format	75 cl
Alcool	12.0 %
Température de consommation	5° - 6°
Conservation	jusqu'en 2031
Cépages	Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Monastrell
Information sur les allergies	Contient des sulfites
Informations complémentaires	Biologique
Numéro d'article	5852223
Accord mets et vins	Apéritif, Viande fumée, Poisson



Vinification

Le vin de base est vinifié en cuves en acier. L'assemblage est suivi d'une fermentation en bouteilles à l'horizontale pendant au moins 18 mois. La date du dégorgement (élimination du dépôt de levures) est imprimée individuellement sur chaque bouteille.

Terroir

Les raisins proviennent des parcelles de Barbera, Plana et Viader et poussent sur des sols argileux et limoneux profonds.

