



## Raventós i Blanc De Nit Rosado Extra Brut 2023

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.

