



Raventós i Blanc Blanc de Blancs

Conca del Riu Anoia

Bodega: Raventós i Blanc

Variedad: Xarello, Macabeo, Parellada

% Alcohol en etiqueta: 12,13% Vol.

Viticultura: Viticultura biodinámica. Viñedos con cubiertas vegetales espontáneas, que dan biodiversidad, fertilidad y vida al suelo.

Aportamos estiércol de nuestros animales, compostados en invierno. Hacemos la poda corta en vaso. Uso de infusiones de plantas como fitoterapia para minimizar la utilización de cobre y azufre. Control de lobesia botrana por confusión sexual. Control de bajas y controles de maduración previos a la vendimia. Vendimia manual.

Cata:

Color amarillo pajizo con reflejos dorados.

Intensidad media en nariz, donde destacan las notas de fruta blanca de hueso y fruta madura combinada con leves matices tostados sobre un fondo de hierba fresca. .

Buen ataque, suave, cremoso con finos tostados de fondo y sutiles sensaciones de hierba fresca con un carbónico muy bien integrado en el conjunto. Buena acidez que le aporta frescura.

Temperatura de servicio: 6°C

