



Raventós i Blanc De Nit

Conca del Riu Anoia

Bodega: Raventós i Blanc

Variedad: Xarello, Macabeo, Parellada y Monastrell

% Alcohol en etiqueta: 12,13% Vol.

Viticultura: Viticultura biodinámica. Viñedos cubiertos vegetales espontáneos, que dan biodiversidad, fertilidad y vida al suelo. Aportamos estiércol de nuestros animales, compostados en invierno. Hacemos la poda 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:

Monastrell, es la variedad responsable de ese bonito característico color rosáceo del De Nit. Es un espumoso elegante, con características notas de rosas secas, frutas silvestres, cítricos y los toques vegetales típicos del Xarel·lo, con hinojo. Intensamente sabroso, con una acidez que lo hace fresco y de burbujas persistentes. De final seco

Temperatura de servicio: 6°C

