



Raventós i Blanc De la Finca

Conca del Riu Anoia

Bodega: Raventós i Blanc

Variedad: Xarello, Macabeo, Parellada

% Alcohol en etiqueta: 11,5% 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.

En aroma, es fiel a su terruño y muestra una elegante mineralidad a la que acompañan delicadas notas salinas. Encontramos un fino aroma cítrico que nos aporta frescor y se funde con ligeras notas de pan tostado y mantequilla. En boca es fresco, con un pase cremoso, amplio y estructurado. Salino con un fino toque amargo. La burbuja es fina.

Temperatura de servicio: 6°C

