VINUM·DAY
est. 2014

INFORMAÇÕES TÉCNICAS

Vinho	Raventos De Nit Rose 2018
Vinícola	Raventós I Blanc
Safra	2018
País	Espanha
Região	Catalunya
SubRegião	Conca del Riu Anoia
Tipo	espumante
Castas	Xarel-lo, Parellada, Macabeu e Monastrell
Teor Alcoólico	12%
Maturação	18 meses de autólise
Temperatura de Serviço	6 a 8 °C
Guarda	2033
Decanter	-
Premiações	<!--StartFragment --> 94 pts Wine & Spirits | 92 pts John Gilman | 91 pts Decanter World Wine Awards | 91 pts Vinous <!--EndFragment -->

VEDANTE



Champagne

TAÇA



Flute

APRESENTAÇÃO VINUMDAY

Raventós i Blanc é uma das marcas mais emblemáticas de espumantes da Catalunha. A propriedade onde nascem seus vinhos pertence à família desde 1497, sendo transmitida de geração em geração até hoje. Foi um membro da família, Josep Raventós Fatjó, quem elaborou o primeiro Cava em 1872.

Em 1984, Josep-Maria Raventós i Blanc fundou a vinícola como a conhecemos atualmente, com foco absoluto em produzir espumantes da mais alta qualidade. Hoje, pai e filho — Manuel e Pepe Raventós (filho e neto de Josep-Maria) — trabalham lado a lado, mantendo vivo o prestigiado legado da família.

Atualmente, a Raventós lidera o movimento para colocar Conca del Riu Anoia, em Penedès, no mapa dos grandes espumantes do mundo. Trata-se de uma pequena área geográfica centrada na bacia do rio Anoia, localizada entre as cordilheiras pré-costeira e costeira da Catalunha.

O Nit Rosé 2018 é elaborado a partir de um blend de 40% Xarel·lo, 34% Macabeo, 19% Parellada e 7% Monastrell,

ANÁLISE SENSORIAL

Análise visual

DESCRIÇÃO

Análise olfativa

INTENSIDADE	baixa	alta
EVOLUÇÃO	primário	terciário
DESCRIÇÃO		

Análise gustativa

INTENSIDADE	baixa	alta
DOÇURA	seco	doce
ACIDEZ	baixa	alta
TANINO	baixa	alta
CORPO	leve	encorpado
PERSISTÊNCIA	curta	longa
DESCRIÇÃO		

CULINÁRIA

CARNES	peixe	crustáceo	ave	suíno
	cordeiro	gado	caça	curada
QUEIJOS	frescos	moles	médios	duros
DA TERRA	hortaliças	legumes	cereais	cogumelos
AMIDOS	massas	risotos	polenta	tubérculos
TEMPEROS	pimentas	ervas	especiarias	aromáticos
DOCES	oleoginosas	frutas	sobremesas	chocolate

DESCRIÇÃO canapés, camarão empanado, spring rolls, fish and chips, terrine de aves, frango defumado, spaghetti ao sugo

responsável por sua delicada coloração rosada.

Extra-Brut, produzido pelo método tradicional, maturou 18 meses sobre as lias, garantindo mais textura, finesse e complexidade.