

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 --> <p>pts 92 John Gilman 91 pts World Winepts



Champagne



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



responsável por sua delicada coloração rosada.

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