

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	<p>&lt;!--StartFragment --&gt; &lt;p&gt;&lt;span class="cf0"&gt;94 &lt;/span&gt;&lt;span class="cf0"&gt;pts&lt;/span&gt; &lt;span class="cf0"&gt;Wine&lt;/span&gt;&lt;span class="cf0"&gt; &amp; &lt;/span&gt;&lt;span class="cf0"&gt;Spirits&lt;/span&gt;&lt;span class="cf0"&gt;   92 &lt;/span&gt;&lt;span class="cf0"&gt;pts&lt;/span&gt;&lt;span class="cf0"&gt; John Gilman   91 &lt;/span&gt;&lt;span class="cf0"&gt;pts&lt;/span&gt; &lt;span class="cf0"&gt;Decanter&lt;/span&gt;&lt;span class="cf0"&gt; World &lt;/span&gt;&lt;span class="cf0"&gt;Wine&lt;/span&gt;&lt;span class="cf0"&gt; Awards   91 &lt;/span&gt;&lt;span class="cf0"&gt;pts&lt;/span&gt; &lt;span class="cf0"&gt;Vinous&lt;/span&gt;&lt;/p&gt; &lt;!--EndFragment --&gt;</p>

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

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

responsável por sua delicada coloração rosada.<br /><br />Extra-Brut, produzido pelo método tradicional, maturou 18 meses sobre as lias, garantindo mais textura, finesse e complexidade.