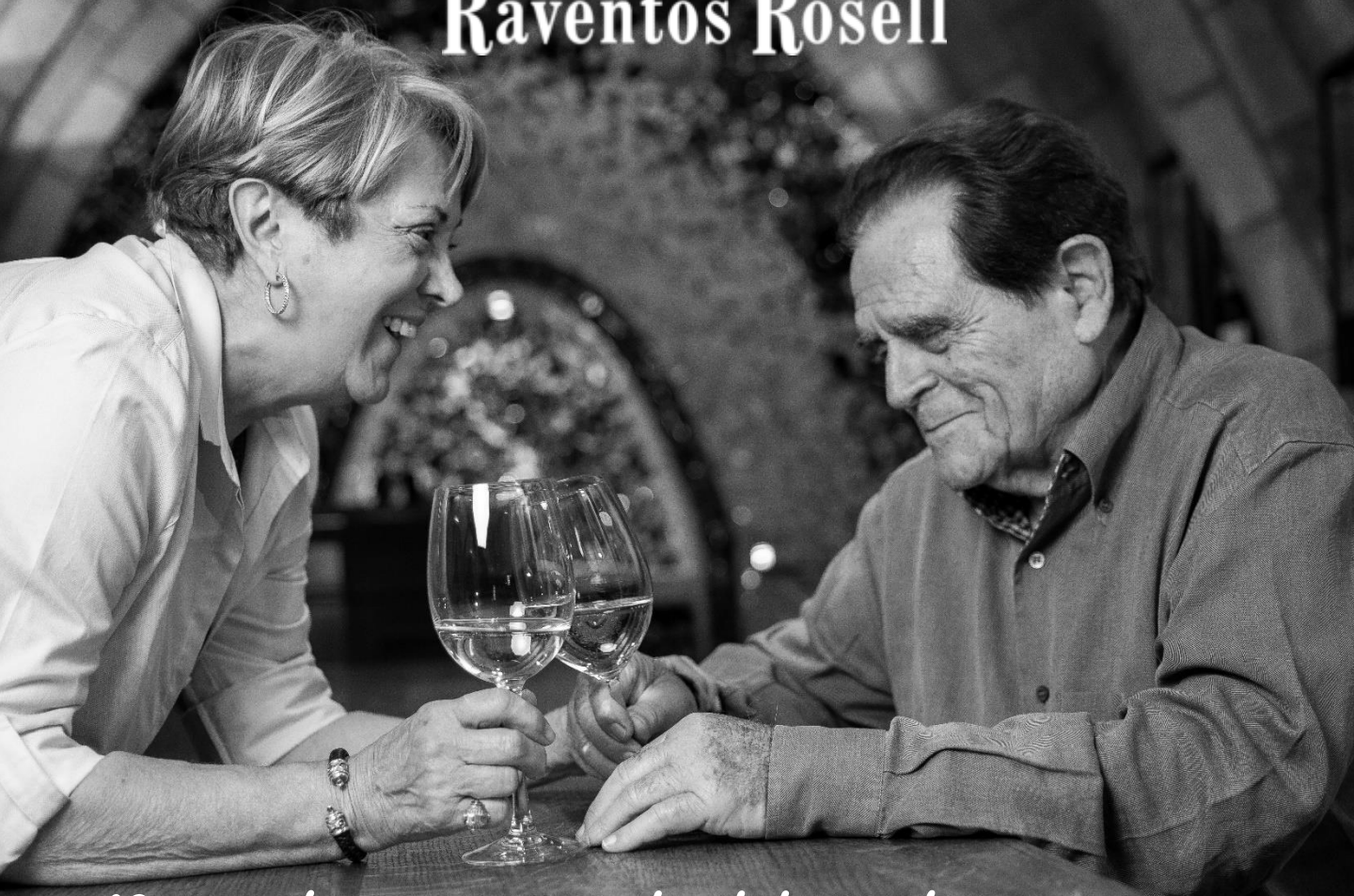


# Raventós Rosell



*40 años de pasión vinícola elaborando vinos y cavas*





## Raventós Rosell Reserva · Brut Nature · Ecológico

D.O. Cava



### Variedades:

Xarel·lo  
Macabeo  
Parellada  
Chardonnay  
Pinot Noir

**Grado alcohólico:** 11,5 %vol.

**Acidez total tartárica:** 6,1 g/L

**Azúcar residual:** 1,4 g/L

**Crianza:** mínima de 18 meses.

### Características del viñedo:

La finca Heretat Vall-Ventós tiene **52 hectáreas** ubicadas entre la montaña de Montserrat y las Sierras/Macizo del Ordal, situada en la depresión del Penedès, con una clara inclinación hacia el este beneficiándose del sol de la mañana y mediodía. Las cepas han sido plantadas en hileras siguiendo la línea imaginaria que une el Macizo del Ordal hacia la montaña de Montserrat, para que la marinada de media tarde circule entre las hileras de cepas mejorando su sanidad.

**Elaboración:** Método tradicional, segunda fermentación en botella. Crianza mínima de 18 meses.

### Nota de Cata:

De color amarillo con reflejos dorados. En nariz es limpio y franco, presenta aromas de fruta blanca seguido de incipientes notas de autólisis como la pastelería fina y frutos secos tostados. De carbónico fino y cremoso muy bien integrado en el producto, con una acidez bien equilibrada. Paso agradable y persistente que deja un retrogusto final de la fruta. Final largo y persistente que nos invita a seguir disfrutando de la cata.



# Raventós Rosell

Raventós Rosell – Finca Heretat Vall-Ventós

Ctra. BV-2241 Km 6,5 - 08783 Masquefa - Barcelona - [info@cavaraventos.com](mailto:info@cavaraventos.com) - +34 93 772 52 51  
[www.raventos-rosell.com](http://www.raventos-rosell.com)



## Raventós Rosell Rosé · Brut Nature · Ecológico

D.O. Cava



### Variedades :

Pinot Noir

**Grado alcohólico:** 11,5 %vol.

**Acidez total tartárica:** 5,8 g/L

**Azúcar residual:** 2,2 g/L

**Crianza:** mínima de 12 meses.



### Características del viñedo:

La finca Heretat Vall-Ventós tiene **52 hectáreas** ubicadas entre la montaña de Montserrat y las Sierras/Macizo del Ordal, situada en la depresión del Penedès, con una clara inclinación hacia el este beneficiándose del sol de la mañana y mediodía . Las cepas han sido plantadas en hileras siguiendo la línea imaginaria que une el Macizo del Ordal hacia la montaña de Montserrat, para que la mariposa de media tarde circule entre las hileras de cepas mejorando su sanidad.

**Elaboración:** Método tradicional, segunda fermentación en botella. Crianza mínima de 12 meses.

### Nota de Cata:

De color rosado pálido. Aroma intenso a frutos rojos donde destacan la fresa y las frambuesas, con un fondo floral muy sutil. En boca presenta una burbuja fina y sostenida, acompañada de una entrada fresca que va ganando volumen por su paso en boca, termina en un buen equilibrio entre acidez y dulzura.

# Raventós Rosell

Raventós Rosell – Finca Heretat Vall-Ventós

Ctra. BV-2241 Km 6,5 - 08783 Masquefa - Barcelona - [info@cavaraventos.com](mailto:info@cavaraventos.com) - +34 93 772 52 51  
[www.raventos-rosell.com](http://www.raventos-rosell.com)



**Raventós Rosell Heretat · Reserva GS · Brut · Ecológico**

**D.O. Cava**

**Varietades:**

Chardonnay  
Pinot Noir  
Xarel·lo  
Macabeo  
Parellada

**Añada:** 2021

**Grado alcohólico:** 11,5 %vol.

**Acidez total tartárica:** 6,22 g/L

**Azúcar residual:** 6 g/L

**Crianza:** mínima de 26 meses.

**Características del viñedo:**

La finca Heretat Vall-Ventós tiene **52 hectáreas** ubicadas entre la montaña de Montserrat y las Sierras/Macizo del Ordal, situada en la depresión del Penedès, con una clara inclinación hacia el este beneficiándose del sol de la mañana y mediodía. Las cepas han sido plantadas en hileras siguiendo la línea imaginaria que une el Macizo del Ordal hacia la montaña de Montserrat, para que la marinada de media tarde circule entre las hileras de cepas mejorando su sanidad.

**Elaboración:** Método tradicional, segunda fermentación en botella. Crianza mínima de 26 meses.

**Nota de Cata:**

Color amarillo pajizo, con aromas a frutos secos, manzana ácida, toques cítricos y fondo floral, también aromas de pastelería gracias al proceso de autólisis del cava. En boca paso elegante, ancho con una vivacidad que aporta frescura y acidez. Burbuja fina y cremosa con un final persistente.



# Raventós Rosell

**Raventós Rosell – Finca Heretat Vall-Ventós**

Ctra. BV-2241 Km 6,5 - 08783 Masquefa - Barcelona - [info@cavaraventos.com](mailto:info@cavaraventos.com) - +34 93 772 52 51  
[www.raventos-rosell.com](http://www.raventos-rosell.com)



## Raventós Rosell Gran Reserva · Brut Nature

D.O. Cava

**Varietades:**  
Chardonnay

**Añada:** 2017

**Grado alcohólico:** 11,5 %vol.  
**Acidez total tartárica:** 6 g/L  
**Azúcar residual:** 1,2 g/L  
**Crianza:** mínima de 50 meses.

### Características del viñedo:

La finca Heretat Vall-Ventós tiene **52 hectáreas** ubicadas entre la montaña de Montserrat y las Sierras/Macizo del Ordal, situada en la depresión del Penedès, con una clara inclinación hacia el este beneficiándose del sol de la mañana y mediodía. Las cepas han sido plantadas en hileras siguiendo la línea imaginaria que une el Macizo del Ordal hacia la montaña de Montserrat, para que la marinada de media tarde circule entre las hileras de cepas mejorando su sanidad.

**Elaboración:** Método tradicional, segunda fermentación en botella. Crianza mínima de 50 meses.

### Nota de Cata:

Color amarillo pajizo con reflejos dorados. Aromas melosos, toques anisados y un fondo floral, combinados con aromas de la propia crianza como la bollería y los frutos secos. En boca burbuja fina y cremosa, con una entrada amplia que se mantiene durante todo su paso por boca. Presenta una acidez muy afinada y un retrogusto con recuerdos a cítricos y pastelería. Final agradable y persistente.



# Raventós Rosell

Raventós Rosell – Finca Heretat Vall-Ventós

Ctra. BV-2241 Km 6,5 - 08783 Masquefa - Barcelona - [info@cavaraventos.com](mailto:info@cavaraventos.com) - +34 93 772 52 51  
[www.raventos-rosell.com](http://www.raventos-rosell.com)



**Portium · Brut Nature**

**D.O. Cava**



**Varietades:**

Macabeo  
Xarel·lo  
Parellada  
Chardonnay

**Grado alcohólico:** 11,5 %vol.

**Acidez total tartárica:** 5,8 g/L

**Azúcar residual:** 1 g/L

**Crianza:** mínima de 12 meses.

**Características del viñedo:**

La finca Heretat Vall-Ventós tiene **52 hectáreas** ubicadas entre la montaña de Montserrat y las Sierras/Macizo del Ordal, situada en la depresión del Penedès, con una clara inclinación hacia el este beneficiándose del sol de la mañana y mediodía. Las cepas han sido plantadas en hileras siguiendo la línea imaginaria que une el Macizo del Ordal hacia la montaña de Montserrat, para que la marinada de media tarde circule entre las hileras de cepas mejorando su sanidad.

**Elaboración:** Método tradicional, segunda fermentación en botella. Crianza mínima de 12 meses.

**Nota de Cata:**

De color amarillo pálido. En nariz es limpio, presenta aromas de fruta blanca. De carbónico fino y cremoso muy bien integrado. Acidez bien equilibrada. Paso agradable y persistente que deja un retrogusto final de la fruta blanca. Nos invita a seguir disfrutando de la cata.

# Raventós Rosell

**Raventós Rosell – Finca Heretat Vall-Ventós**

Ctra. BV-2241 Km 6,5 - 08783 Masquefa - Barcelona - [info@cavaraventos.com](mailto:info@cavaraventos.com) - +34 93 772 52 51  
[www.raventos-rosell.com](http://www.raventos-rosell.com)



## Raventós Rosell · Il·lusió 2023

D.O. Penedès



### Variedades:

Xarel·lo

**Grado alcohólico:** 12,5 %vol.

**Acidez total tartárica:** 5,8 g/L

**Tª de fermentación :** 15-17°C

**Tª de servicio:** 6-8°C

### Características del viñedo:

La finca Heretat Vall-Ventós tiene **52 hectáreas** ubicadas entre la montaña de Montserrat y las Sierras/Macizo del Ordal, situada en la depresión del Penedès, con una clara inclinación hacia el este beneficiándose del sol de la mañana y mediodía . Las cepas han sido plantadas en hileras siguiendo la línea imaginaria que une el Macizo del Ordal hacia la montaña de Montserrat, para que la mariposa de media tarde circule entre las hileras de cepas mejorando su sanidad.

**Elaboración:** Vino elaborado 100% de Xarel·lo ecológico. Uva vendimiada a mano, despallada y pisada seguida de una maceración pelicular prefermentativa a 10°C durante unas 5 horas para extraer los aromas varietales. Prensado suave y desfangado estático durante 24 horas. Fermentación a 15-17 ° C en depósito de acero inoxidable. Vino con crianza corta con las propias lías finas dentro del mismo depósito durante 4 meses para ganar complejidad y volumen en boca.

### Nota de Cata:

Con un suave color amarillo, Il·lusió nos aporta unos aromas a fruta blanca combinados de fruta de hueso como el melocotón. En boca resulta un vino fresco, untuoso, con una acidez muy acertada y final largo muy agradable. Su temperatura de consumo ideal es entre 6 y 8 °C.



# Raventós Rosell

Raventós Rosell – Finca Heretat Vall-Ventós

Ctra. BV-2241 Km 6,5 - 08783 Masquefa - Barcelona - [info@cavaraventos.com](mailto:info@cavaraventos.com) - +34 93 772 52 51

[www.raventos-rosell.com](http://www.raventos-rosell.com)





## Raventós Rosell · 40 Primaveres 2023

D.O. Penedès

### Variedades:

Sauvignon Blanc  
Muscat de Frontignan

Grado alcohólico: 11,5 %vol.

Acidez total tartárica: 5,7 g/L

Tª de fermentación : 15-17°C

Tª de servicio: 6-8°C

### Características del viñedo:

La finca Heretat Vall-Ventós tiene **52 hectáreas** ubicadas entre la montaña de Montserrat y las Sierras/Macizo del Ordal, situada en la depresión del Penedès, con una clara inclinación hacia el este beneficiándose del sol de la mañana y mediodía . Las cepas han sido plantadas en hileras siguiendo la línea imaginaria que une el Macizo del Ordal hacia la montaña de Montserrat, para que la marinada de media tarde circule entre las hileras de cepas mejorando su sanidad.

**Elaboración:** Vino elaborado de Sauvignon Blanc y Muscat de Frontignan. Variedades vendimiadas a mano y elaboradas por separado para poder extraer el máximo potencial de cada una de ellas. Corta maceración pelicular del Muscat, seguido de un prensado suave y fermentación en depósito de acero inoxidable entre 15-17°C. Paralelamente, se elabora Sauvignon Blanc con un prensado suave y fermentación también en depósito de acero inoxidable a 14-16°C. Terminada la fermentación se hace un trabajo con las lías finas (levaduras) durante dos meses de ambas variedades y finalmente es cupeado para obtener este vino fresco y aromático.

### Nota de Cata:

De color amarillo pálido con reflejos verdosos, el 40 Primaveres nos asoma a unos aromas terpénicos, de rosa y con un fondo cítrico. Su paso por boca es goloso, fresco y equilibrado; con un postgusto muy agradable a la vez que aromático.



# Raventós Rosell

Raventós Rosell – Finca Heretat Vall-Ventós

Ctra. BV-2241 Km 6,5 - 08783 Masquefa - Barcelona - [info@cavaraventos.com](mailto:info@cavaraventos.com) - +34 93 772 52 51

[www.raventos-rosell.com](http://www.raventos-rosell.com)







## Raventós Rosell · Tarannà 2022

D.O. Penedès



### Variedades:

Merlot

**Grado alcohólico:** 12,5 %vol.

**Acidez total tartárica:** 5,5 g/L

**Tª de fermentación :** 25-27°C

**Tª de servicio:** 18°C

### Características del viñedo:

La finca Heretat Vall-Ventós tiene **52 hectáreas** ubicadas entre la montaña de Montserrat y las Sierras/Macizo del Ordal, situada en la depresión del Penedès, con una clara inclinación hacia el este beneficiándose del sol de la mañana y mediodía . Las cepas han sido plantadas en hileras siguiendo la línea imaginaria que une el Macizo del Ordal hacia la montaña de Montserrat, para que la marinada de media tarde circule entre las hileras de cepas mejorando su sanidad.

**Elaboración:** Vino elaborado de Merlot ecológico. Vendimiado a mano. Una vez la uva llega a la bodega, se despallilla y pisa suavemente, se incuba en depósito de acero inoxidable y se fermenta a una temperatura de entre 22 y 25°C. Al terminar se deja hacer la maloláctica en el mismo depósito, seguido de una media crianza de 6 meses en barricas de roble francés, para dar complejidad, frescura y mucha fruta y así destacar su Tarannà.

### Nota de Cata:

De un color cereza, el monovarietal Tarannà cuenta con aromas a mermelada de frutas negras, como los higos con toques especiados. En boca, resulta ser un vino con marcada estructura, taninos redondos y algo astringente. Su paso por la boca resulta muy intenso. Su temperatura de consumo ideal es de 18 °C.



# Raventós Rosell

Raventós Rosell – Finca Heretat Vall-Ventós

Ctra. BV-2241 Km 6,5 - 08783 Masquefa - Barcelona - [info@cavaraventos.com](mailto:info@cavaraventos.com) - +34 93 772 52 51

[www.raventos-rosell.com](http://www.raventos-rosell.com)





## Raventós Rosell · Annolia 2023

D.O. Penedès



**Varietats:**  
Chardonnay

**Grado alcohòlic:** 12 %vol.  
**Acidez total tartàrica:** 5,2 g/L  
**Tª de fermentación :** 15-17°C  
**Tª de servicio:** 6-8°C

### Características del viñedo:

La finca Heretat Vall-Ventós tiene **52 hectáreas** ubicadas entre la montaña de Montserrat y las Sierras/Macizo del Ordal, situada en la depresión del Penedès, con una clara inclinación hacia el este beneficiándose del sol de la mañana y mediodía . Las cepas han sido plantadas en hileras siguiendo la línea imaginaria que une el Macizo del Ordal hacia la montaña de Montserrat, para que la marinada de media tarde circule entre las hileras de cepas mejorando su sanidad.

**Elaboración:** Vino elaborado de Chardonnay ecológico. La uva es cosechada a mano, procesada de forma rápida y meticulosa en la bodega, seguida de un prensado suave y un desfangado estático en frío durante 24h. Fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura entre 14-16°C para obtener un vino con un perfil más floral. Una vez terminada la fermentación se hace una crianza con lías en el depósito durante 2 meses para conseguir una boca ancha y redonda.

### Nota de Cata:

De un color amarillo con toques dorados, Annolia cuenta con unos aromas limpios florales y melosos. Es un vino fresco y equilibrado, que cuenta con una agradable acidez y un postgusto largo, en el que se vuelve a encontrar el aroma floral en el retronasal. La temperatura de consumo ideal es de 8 °C.



# Raventós Rosell

Raventós Rosell – Finca Heretat Vall-Ventós

Ctra. BV-2241 Km 6,5 - 08783 Masquefa - Barcelona - [info@cavaraventos.com](mailto:info@cavaraventos.com) - +34 93 772 52 51

[www.raventos-rosell.com](http://www.raventos-rosell.com)





## Raventós Rosell · DOM 2017

D.O. Penedès



### Variedades:

Cabernet Sauvignon  
Cabernet Franc  
Merlot  
Syrah

**Añada:** 2017

**Grado alcohólico:** 14 %vol.

**Acidez total tartárica:** 4,8 g/L

**Tª de fermentación :** 14-16°C

**Tª de servicio:** 14-16°C

### Características del viñedo:

La finca Heretat Vall-Ventós tiene **52 hectáreas** ubicadas entre la montaña de Montserrat y las Sierras/Macizo del Ordal, situada en la depresión del Penedès, con una clara inclinación hacia el este beneficiándose del sol de la mañana y mediodía . Las cepas han sido plantadas en hileras siguiendo la línea imaginaria que une el Macizo del Ordal hacia la montaña de Montserrat, para que la marinada de media tarde circule entre las hileras de cepas mejorando su sanidad.

**Elaboración:** Uva vendimiada a mano y vinificada por variedades. Fermentación en depósitos en acero inoxidable a temperatura de 25°C-27°C. Terminada la fermentación alcohólica realiza la maloláctica en el mismo depósito y se trasiega en barricas de roble francés donde reposará durante un año. Una vez embotellado, descansa en la botella durante dos años.

### Nota de Cata:

De color cereza, el DOM nos da aromas de fruta negra confitada, especias y los aromas propios de la crianza en barrica, como los ahumados o la vainilla. En boca es un vino con marcada estructura, taninos sedosos y de largo recorrido.

# Raventós Rosell

Raventós Rosell – Finca Heretat Vall-Ventós

Ctra. BV-2241 Km 6,5 - 08783 Masquefa - Barcelona - [info@cavaraventos.com](mailto:info@cavaraventos.com) - +34 93 772 52 51  
[www.raventos-rosell.com](http://www.raventos-rosell.com)



**Portium · Blanc 2023**

**D.O. Penedès**



**Variedad:**

Xarel·lo  
Macabeo  
Parellada

**Grado alcohòlic:** 11,5 %vol.

**Acidez total tartàrica:** 5,7 g/L

**Tª de fermentación :** 14-16°C

**Tª de servicio:** 6-8°C

**Características del viñedo:**

La finca Heretat Vall-Ventós tiene **52 hectáreas** ubicadas entre la montaña de Montserrat y las Sierras/Macizo del Ordal, situada en la depresión del Penedès, con una clara inclinación hacia el este beneficiándose del sol de la mañana y mediodía . Las cepas han sido plantadas en hileras siguiendo la línea imaginaria que une el Macizo del Ordal hacia la montaña de Montserrat, para que la marinada de media tarde circule entre las hileras de cepas mejorando su sanidad.

**Elaboración:** Vino blanco joven, coupage de Xarel·lo, Macabeo y Parellada. Cosechado y prensado por variedades y viñedos. Desfangado estático durante 24 horas en frío, seguido de fermentación alcohólica en depósito de acero inoxidable a temperatura entre 14-16°C durante unos 15 días. Terminada la fermentación se “cupean” las variedades buscando un perfil fresco y aromático.

**Nota de Cata:**

De un color amarillo pálido, el Portium Blanc ofrece aromas frescos de florales acompañados de fruta tropical. Es un vino que resulta fresco en boca, equilibrado y con una agradable acidez,

## Raventós Rosell

**Raventós Rosell – Finca Heretat Vall-Ventós**

Ctra. BV-2241 Km 6,5 - 08783 Masquefa - Barcelona - [info@cavaraventos.com](mailto:info@cavaraventos.com) - +34 93 772 52 51  
[www.raventos-rosell.com](http://www.raventos-rosell.com)



## Portium · Rosat 2023

D.O. Penedès



**Variedad:**  
Tempranillo  
Merlot

**Grado alcohòlic:** 12,5 %vol.  
**Acidez total tartàrica:** 5,5 g/L  
**Tª de fermentación :** 14-16°C  
**Tª de servicio:** 6-8°C

### **Características del viñedo:**

La finca Heretat Vall-Ventós tiene **52 hectáreas** ubicadas entre la montaña de Montserrat y las Sierras/Macizo del Ordal, situada en la depresión del Penedès, con una clara inclinación hacia el este beneficiándose del sol de la mañana y mediodía . Las cepas han sido plantadas en hileras siguiendo la línea imaginaria que une el Macizo del Ordal hacia la montaña de Montserrat, para que la marinada de media tarde circule entre las hileras de cepas mejorando su sanidad.

**Elaboración:** Vino rosado elaborado de Tempranillo y Merlot. Corta maceración en prensa para obtener este rosado pálido y una notable intensidad aromática. Prensado muy ligero, desfangado estático durante 24 horas y en frío. Fermentación alcohólica en depósitos de acero inoxidable a temperatura entre 14 y 16°C. Trasegado suave para conservar lías finas y para ligera crianza en depósito.

### **Nota de Cata:**

De un color rosado brillante, con aromas frescos a frutos rojos como las frambuesas o las fresas, este vino rosado es un vino muy fresco e intenso en la boca. Resulta muy goloso, con una equilibrada acidez, largo recorrido y post gusto complaciente.

## Raventós Rosell

Raventós Rosell – Finca Heretat Vall-Ventós

Ctra. BV-2241 Km 6,5 - 08783 Masquefa - Barcelona - [info@cavaraventos.com](mailto:info@cavaraventos.com) - +34 93 772 52 51  
[www.raventos-rosell.com](http://www.raventos-rosell.com)



## Portium · Negre 2022

D.O. Penedès



**Varietades:**  
Merlot  
Tempranillo

**Grado alcohòlic:** 13 %vol.  
**Acidez total tartàrica:** 5 g/L  
**Tª de fermentació :** 22-25°C  
**Tª de servicio:** 18°C

### **Características del viñedo:**

La finca Heretat Vall-Ventós tiene **52 hectáreas** ubicadas entre la montaña de Montserrat y las Sierras/Macizo del Ordal, situada en la depresión del Penedès, con una clara inclinación hacia el este beneficiándose del sol de la mañana y mediodía. Las cepas han sido plantadas en hileras siguiendo la línea imaginaria que une el Macizo del Ordal hacia la montaña de Montserrat, para que la mariposa de media tarde circule entre las hileras de cepas mejorando su sanidad.

**Elaboración:** Vino tinto estilo joven elaborado de Merlot y Tempranillo. Variedades vinificadas por separado en depósitos de acero inoxidable a una temperatura de 22–25°C, previa maceración en frío para extraer aromas de fruta roja. Vino sin paso por bodega.

### **Nota de Cata:**

De un color picota, con aromas especiados a confitura de frutas negras, como los higos, y con toques balsámicos. Portium tinto es un vino con buena estructura, con taninos sedosos y de post gusto largo.

# Raventós Rosell

Raventós Rosell – Finca Heretat Vall-Ventós

Ctra. BV-2241 Km 6,5 - 08783 Masquefa - Barcelona - [info@cavaraventos.com](mailto:info@cavaraventos.com) - +34 93 772 52 51  
[www.raventos-rosell.com](http://www.raventos-rosell.com)



# Raventós Rosell

Finca Heretat Vall-Ventós  
Ctra. BV-2241 Km 6,5  
08783 Masquefa, Barcelona  
**+34 93 772 52 51**  
**[info@cavaraventos.com](mailto:info@cavaraventos.com)**  
**[www.raventos-rosell.com](http://www.raventos-rosell.com)**