



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. 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 - +34 93 772 52 51

www.raventos-rosell.com

