

Raventos i Blanc - Textures de Pedra 2014 - 75cl



Precio:

34,02 €

Resumen:

Este espumoso es la máxima expresión de tres varietales tintos (Xarel·lo vermell, Bastard negre y Sumoll), del clima del Penedès, de un suelo pedregoso y del resultado de una larga crianza sobre lías. Un “Blanc de noirs” concentrado en boca y con gran potencial para el envejecimiento.

Características:

Añada: 2014

Países: España

Zona de producción: Vino de España

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Xarel·lo

Uva (2): Bastardo

Uva (3): Sumoll

Temp. mínima (°C): 6

Temp. máxima (°C): 8

Crianza: Crianza mínima de 48 meses en posición de rima. No añaden licor de expedición. Azúcar de caña con certificado ecológico para el tiraje.

Graduación: 12.5

*Precios sin IGIC

Vinófilos Descripción completa:

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10

Cosecha: Agricultura ecológica y biodinámica. La vendimia fue manual. Con la Sumoll empezó el 31 de agosto, la Bastard negre y la Xarel·lo vermell a partir del 5 de septiembre.

Vinificación: Entrada por gravedad en bodega. Prensado lento a baja presión. Prensado de variedades por separado. Desfangado estático a bajas temperaturas. Primera fermentación en depósitos de acero inoxidable a temperatura controlada de entre 17 y 21 °C. Ensamblaje y segunda fermentación en botella.

Envejecimiento: Crianza mínima de 48 meses en posición de rima. No añaden licor de expedición. Azúcar de caña con certificado ecológico para el tiraje.

*Precios sin IGIC

Vinotecas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(+34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(+34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(+34) 674 17 13 10