

Raventós i Blanc De Nit Rosé 2023 - 37,5cl



Precio:

14,16 €

Características:

Añada: 2023

Países: España

Zona de producción: Conca del Riu Anoia

Formato: 37,5 cl / 0,375 L

Uva: Macabeo

Uva (2): Xarel·lo

Uva (3): Parellada

Uva (4): Monastrell

Temp. mínima (°C): 6

Temp. máxima (°C): 10

Graduación: 12.5

Alérgenos: Contiene sulfitos

Ingredientes e Información Nutricional: <https://dl.raventos.com/es/qr/d4bc161f-20a8-46fc-a678-a9e3cdae2779>

Descripción completa:

De Nit 2023 combina Xarel·lo, Macabeo, Parellada y Monastrell en un espumoso rosado ecológico. Fermentado con levaduras autóctonas y criado 18 meses sobre lías. Extra Brut, 12,15% vol., burbuja fina, acidez fresca y expresión auténtica del terroir de Conca del Riu Anoia.

*Precios sin IGIC

Resumen:

De Nit 2023, un espumoso rosado vibrante, ecológico y biodinámico nacido de una vendimia desafiante. Burbuja

Almacén y Oficinas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Virrey de Olvijo, 23
(+34) 828 07 16 56

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

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guaymas, 83
(+34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 7
(+34) 674 17 13 10

fina, fresca y elegancia para momentos únicos. ¡Disfrútalo ahora!

*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