



## Raventós i Blanc De Nit Rosé 2023 - 75cl



## Características:

Añada: 2023 Países: España

Zona de producción: Conca del Riu Anoia

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Macabeo Uva (2): Xarel·lo Uva (3): Parellada Uva (4): Monastrell Temp. mínima (°C): 8 Temp. máxima (°C): 10

Graduación: 12

Alérgenos: Contiene sulfitos

Ingredientes e Información Nutricional: https://dl

.raventos.com/es/qr/d4bc161f-20a8-46fc-

a678-a9e3cdae2779

## Resumen:

De Nit 2023, un espumoso rosado vibrante, ecológico y biodinámico, nacido de una vendimia desafiante. Burbuja fina, frescura y elegancia para momentos únicos. ¡Disfrútalo ahora!

## 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





Precio:

21,12 €