

Raventós i Blanc - Blanc de Blancs 2024 - 75cl



Precio:

17,80 €

Características:

Añada: 2024

Países: España

Zona de producción: Conca del Riu Anoia

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Macabeo

Uva (2): Xarel-lo

Uva (3): Parellada

Temp. mínima (°C): 8

Temp. máxima (°C): 10

Graduación: 12

Alérgenos: Contiene sulfitos

Ingredientes e Información Nutricional: <https://dl.raventos.com/es/qr/8d9c4055-1778-4e69-a35c-92dbf9ed1334>

Descripción completa:

Elaborado en año de extrema sequía, Blanc de Blancs 2023 es un espumoso ecológico y biodinámico, con Xarel-lo, Macabeu, Parellada y Malvasia. Crianza de 18 meses sobre lías, 12,25% vol., Extra Brut, burbuja fina y expresión pura del terroir.

Resumen:

*Precios sin IGIC

Blanc de Blancs 2023, fruto de una cosecha desafiante y única, ofrece un espumoso elegante, ecológico y vibrante. Fresco y expresivo, ideal para brindar. ¡Descúbrelo ahora!

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

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

*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