



---

Denominación de Origen Penedès

---

Viñedo propio

---

Cosecha manual

---

Xarel.lo 100%

---

Ecológico

---

Vino blanco fermentado en barrica. Nuestro producto más premiado. Fermentado y envejecido en barrica, donde el trabajo de sus lías mediante "battonage" durante 6 meses le aporta la complejidad y estructura que lo hace tan especial.

Color amarillo dorado. Aromas tostados y especiados como vainillas. Redondo, largo y persistente; complejo y elegante. Fresco con un fino "bouquet".

Año tras año, hacemos SELECCIÓN de lo mejor del preciado xarel.lo de nuestra finca Casa Ravella, elaborando un vino con gran capacidad para aguantar el paso del tiempo debido a los taninos de la madera.



---

Denominación de Origen Penedès

---

Viñedo propio

---

Cosecha manual

---

60% Samsó - 40% Garnacha

---

Ecológico

---

Vino tinto envejecido en barrica. Los 6 meses de crianza en barrica le aportan una estructura y redondeo que hacen de él un vino muy integrado, complejo en nariz y con buena lágrima. Color granate, con aromas a casís, tabaco. Potente, con cuerpo. Muy equilibrado.

Elaborado a partir de una SELECCIÓN manual que hacemos cada vendimia de la uva de las CEPAS VIEJAS de nuestra finca Casa Ravella.

