
**CASA
RAVELLA****Blanco selección
fermentado en
barrica****2016**

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 “batonnage” 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.

Características físico-químicas:

Grado alcohólico: 12 % vol

Acidez total: 4,03 g/l (sulfúrico)

Acidez volátil: 0,36 g/l

Ph: 3,14

Azúcar residual: 0,40 g/l

Sulfuroso total: 88 mg/l

