RAVENTÓS i BLANC

CIUTAT NUA 2024

100% Xarel·lo

- Vendimia manual día 5 de septiembre.
- Xarel·lo de la **Vinya del Llac** Raventós i Blanc.
- Fermentación alcohólica en depósito inoxidable con levaduras propias de la uva a temperatura controlada.
- Vino estable de mínima intervención.
- Sulfitos al embotellado.
- Embotellado el 11 de noviembre de 2024.

Datos analíticos

Grado alcohólico 11,5% vol.

Acidez total 4,6 g/L expresada en tartárico

pH 3,17

Azúcares <0,5 g/L

Sulfuroso total 30 mg/L

Acidez volátil 0,35 g/L