

Raventós i Blanc Textures de Pedra

Att vi har att göra med en Blanc de Negres skvallrar redan färgen om med sin lätt vin grisaktiga färgnyans. Vinet är resultatet av ett möte mellan tre lokala druvsorter, xarel-lo vermell, bastard negre och sumoll som växt på egendomens högst punkt, i vingården Vinya Més Alta som har en oerhört stenig och tuff jordmån vilket uppmuntrar rankornas rotsystem till att vandra djupare för näring. Lång lagring på fällningen, minimum 42 månader och ingen sockertillsats vid degorgeringen av den biodynamiskt praktiserande producenten som valt att inte skriva cava på etiketten utan anger i stället Conca del Riu Anoia.



Detta är en låst Premiumartikel.

Logga in som Premiummedlem för att fortsätta läsa eller **teckna Premium här**

Din e-postadress:

Lösenord:

Registrera

Glömt ditt lösenord?

Är du inte Prenumerant än? Det kan du ordna [HÄR >>>](#)

Vill du köpa utgåvan digitalt som lösnummer? [Det gör du här >>>](#)

Vill du teckna Premium? [Det gör du här >>>](#)