

# Ramon Raventos Le Anec Mut (2016)



## IDENTIDAD

Bodega	<b>Ramon Raventos</b>
Nombre	<b>Le Anec Mut</b>
Año	<b>2016</b>
Uvas	Garnacha (55 %) Syrah (35 %) Tempranillo (5 %) Cariñena (5 %)
Ubicación	<b>España &gt; Cataluña &gt; Penedès</b>
Categoría	Vino Tinto
Precio	<b>9,90 €</b>

## BOTELLA

Volumen 750mL

## ANÁLISIS ENOLÓGICO

Alcohol 13.00 %

## INFO. SOBRE ELABORACIÓN

Info. sobre Vinificación  
Fermentación a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable.

## VIÑEDO

Viticultura Edad  
30 años de media. La garnacha y la cariñena tiene unos 60-70 años.  
Suelo  
Calcáreos.  
Clima  
Mediterráneo de tipo litoral. La añada 2016, seca, tuvo una producción más baja comparada con años anteriores.

## COMENTARIO

Comentario Ramón Raventós firma este tinto que nace de la búsqueda de viñas olvidadas en la zona de Avinyonet del Penedès, en la comarca del Alto Penedès. Un tinto eminentemente frutal y sin paso por madera que sorprende por su gran estructura. Muy agradable de beber, con intensos recuerdos de zarzamora y algunos especiados de la Syrah presente en su coupage.

## CATAS (1)

Fecha **11 de abril de 2018**  
Catador Curso De Cata  
Puntuación 89.0  
Visual Rojo picota con ribete violaceo. Capa media. Limpio y brillante. Con buena lagrima  
Olfato En nariz se muestra cerrado, al agitar aparecen aromas vegetales, fruta del bosque, monte bajo y algo de balsámicos.  
Boca Entrada suave, pasó en boca con una acidez correcta y taninos presentes y amables.  
En retronasal mucha fruta roja muy fresco y algo de hinojo y anisados.  
Persistencia media.

## BOTELLAS SACADAS (1)

FECHA DE SALIDA	TIPO DE SALIDA	PRECIO DE SALIDA	RECEPTOR
11/4/18	Consumido		

