

Stockholm, 2014-04-01

## **De La Finca 2010 - exklusivt spanskt mousserande vin från anrika Raventós i Blanc**

Den 1 april lanserade den anrika producenten Raventós i Blanc en nyhet i Systembolagets exklusiva sortiment. De La Finca 2010 är en av vinhusets mest prisbelönta mousserande viner och det är inte svårt att förstå varför. Detta vins mineralitet och saltiga inslag återspeglar sitt ursprung på bästa möjliga sätt. Här återfinns fina små bubblor med underbara aromer av citrus i kombination med rostat bröd och en krämig karaktär. Totalt lanseras 240 flaskor, till ett pris av 189 kr flaskan.

En sak är säker, Raventós i Blanc tillverkar inte De La Finca 2010 i en handvändning. Vinproduktionen är ekologisk, till viss del biodynamisk, där tillverkningen sker med största respekt för både flora och fauna. Vinrankorna får näring via homeopatisk behandling, allt för att begränsa användandet av tillsatser. Druvorna skördas för hand från nio odlingar kring sluttningarna kring Serral hill i området Penedés i Spanien.

### **De La Finca 2010**

Doft och smak är ursprungstypisk, torr, nyanserad och fruktig. Här finns inslag av äpplen, nougat, bröd, mineral och citrus. Vinet serveras med fördel som apéritif eller till rätter av fisk eller skaldjur.

Artnr: 99260

Pris: 189 kr för 750 ml

Druvor: Xarel-Lo 54 %, Macabeo 30 %, Parellada 16 %



### **Raventós i Blanc**

Raventós i Blanc har den längsta vinodlingstraditionen i Spanien och är förmodligen en av dem med längst dokumenterad vinodlingstradition i världen. Vinhuset ägs av samma familj sedan 1947. År 1888 gjorde Manuel Raventós Domenech det första mousserande vinet av de inhemska druvorna Macabeu, Xarel-Lo och Parellada. Bolaget förvaltas idag av Joseph Raventos Vidal. Här tillhör den 21a generationen av Raventosfamiljen.

### **För produktprover och mer information, kontakta:**

Karin Tångstedt, PR-ansvarig PrimeWine Group; [karin.tangstedt@primewinegroup.com](mailto:karin.tangstedt@primewinegroup.com), 0708 617374