

# PARÉS BALTÀ CAVA PINK

-Valmistettu perinteisellä pullokäymismenetelmällä-

<b>TUOTTAJA</b>	Parés Baltà
<b>MAA</b>	Espanja
<b>ALUE/ LUOKITUS</b>	DO Cava
<b>RYPÄLE</b>	Garnatxa 38%, Parellada 32%, Macabeu 30%
<b>VOL</b>	11,5 % (sokeri 9 g/l)
<b>KOKO</b>	75 cl
<b>MYNTIERÄ</b>	6

## LUOMU

### VÄRI

Parés Baltà Cava Pink on kirkas ja vaaleanpunainen.

### TUOKSU

Hedelmäisessä tuoksussa on havaittavissa punaisia kypsiä marjoja ja hentoa kukkaisuutta.

### MAKU

Maku on kuiva, raikas ja hedelmäinen. Maku mukailee tuoksua mansikkaisuudellaan ja vadelmaisuuudellaan. Jälkimaku on pitkä ja miellyttävän virkistävä.

### RUOKASUOSITUS

Parés Baltà Cava Pink on hieno maljajuoma ja aperitiivi, joka sopii myös mainiosti tapaksien seuraan. Voit nauttia sitä myös juustojen ja jälkiruokien kanssa. Cava, joka saa sinut hyvälle tuulelle.



## TARINA

Parés Baltà Cava Pink on valmistettu perinteisellä pullokäymismenetelmällä, joka on cavalle tyypillinen. Viini on saanut kehittyä sakan päällä (sur lie) pullossa 18 kuukauden ajan. Cava Pink on Garnatxa:lla modernisoitu luomu-cava, joka sopii myös vegaaneille.

## TUOTTAJA

Parés Baltà'n viinitalo on perustettu jo vuonna 1790 ja se on edelleen perheyrittys. Cusiné Carolin perheen viinitarhat sijoittuvat viiteen kylään noin 10 kilometrin päähän Välimerestä, Penedèsin vaihtelevaan maastoon, laaksoihin ja vuoristoon. Tarhat sijaitsevat hyvin vaihtelevasti eri korkeuksilla merenpinnasta, 176 – 749 metrin välillä ja lisäksi niiden välissä on korkeita kukkuloita, minkä ansiosta viinejä viljellään niin välimerellisessä kuin mannerilmastossakin sekä niiden välimuodossa. Parés Baltà viljelee neljätoista eri rypälelajiketta. Huolellisilla valinnoilla he saavat aikaan luonteikkaita, suuria viinejä. Talvisin yli tuhat lammasta laiduntaa viiniviljelmillä, joten keinotekoista lannoitusta ei tarvita. Koko Parés Baltà'n tuotanto on sertifioitua luomutuotantoa ja viinit ovat myös vegaaneille sopivia. Tuotanto toteutetaan biodynaamisesti.