

PARÉS BALTÀ BRUT "B"

-Valmistettu perinteisellä pullokäymismenetelmällä-

TUOTTAJA	Parés Baltà
MAA	Espanja
ALUE/ LUOKITUS	DO Cava
RYPÄLE	Parellada, Macabeu, Xarel-lo
VOL	11,5 % (sokeri 7 g/l)
KOKO	75 cl
MYNTIERÄ	6

LUOMU

VÄRI

Parés Baltà Brut "b" on väritään kirkkaan vaalean keltainen.

TUOKSU

Tuoksussa aistit vahvaa hedelmäisyyttä, päärynää ja omenaa, mutta myös paahuneita leipämäisiä sävyjä.

MAKU

Maku on kuiva, mutta samalla hyvin hedelmäinen. Vahvaa hedelmäisyyttä tasapainottaa sopiva hapokkuus. Jälkimaku on tyylikäs ja virkistävä.

RUOKASUOSITUS

Parés Baltà Brut "b" on hieno maljajuoma ja aperitiivi. Se sopii myös mainiosti tapaksien seuraan ja ylipäätään tyylikkään pienen suolaisen seuraksi. Myös kesäinen piknik-kori täydentyy sillä juhlavaksi. Kokeile sitä myös sushin kanssa. Eikä mikään voisi virkistää mieltä enemmän kuin lasillinen tai kaksi tätä hienoa cavaa.



TARINA

Parés Baltà Brut "b" on valmistettu perinteisellä pullokäymismenetelmällä, joka on cavalle tyypillinen. Viini on saanut kehittyä sakan päällä (sur lie) pullossa 18 kuukauden ajan.

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.