

PARÉS BALTÀ BRUT NATURE

- Penedèsin alueen kolme perinteistä lajiketta -

| | |
|-----------------------|------------------------------|
| TUOTTAJA | Parés Baltà |
| MAA | Espanja |
| ALUE/ LUOKITUS | Penedès |
| RYPÄLE | Parellada, Macabeu, Xarel-lo |
| VOL | 11,5 % (sokeri 3,2 g/l) |
| KOKO | 75 cl |
| MYNTIERÄ | 6 |

LUOMU

VÄRI

Brut Nature on väritään kauniin vaalean keltainen.

TUOKSU

Tuoksu on raikkaan sitruksinen.

MAKU

Xarel-lon suuri osuus tuo viiniin syvyyttä ja rakennetta, Parellada ja Macabeu antavat hedelmäisyyttä ja raikkautta. Tuloksena on tyylikäs ja tasapainoinen cava, jossa yhdistyvät hyvä rakenne, aromaattisuus sekä sakan päällä kypsytymisestä syntyvä monipuolisuus ja runsaus.

RUOKASUOSITUS

Aperitiiviksi, äyriäisille, vaalealle kalalle



TARINA

Parés Baltà Brut Nature on moderni kuohuviini, jossa yhdistyvät Penedèsin alueen kolme perinteistä lajiketta, Xarel-lo, Macabeu ja Parellada.

TUOTTAJA

Parés Baltà'n viinitalo on perustettu jo vuonna 1790 ja se on edelleen perheyrittäjä. 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 keinotekoisia lannoitusta ei tarvita. Koko Parés Baltà'n tuotanto on sertifioitua luomutuotantoa ja viinit ovat myös vegaaneille sopivia. Tuotanto toteutetaan biodynaamisesti.