

PARES BALTA CAVA VINTAGE

-Valmistettu perinteisellä pullokäymismenetelmällä-

TUOTTAJA	Pares Balta
MAA	Espanja
ALUE/ LUOKITUS	D0 Cava
RYPÄLE	42 % Parellada, 40% Macabeo, 18% Xarel.lo
VOL	11,5 % (sokeri 6 g/l)
KOKO	75 cl
MYNTIERÄ	6

VÄRI

Pares Balta Cava Vintage on kirkas ja vaalean keltainen.

TUOKSU

Hedelmäisessä tuoksussa on tyylikästä hedelmäisyyttä ja hieman paahteisuutta.

MAKU

Erittäin kuiva, raikkaan hedelmäinen, aavistus tyylikästä paahteisuutta ja mineraalisuutta.

RUOKASUOSITUS

Cava Vintage on hieno maljajuoma ja aperitiivi, joka sopii erinomaisesti tapaksien seuraan, kevyille salaateille ja rasvaiselle kalalle.



TARINA

Cava Vintage on valmistettu perinteisellä pullokäymismenetelmällä, joka on cavalle tyypillinen. Valmistuksessa on käytetty kolmea Penedésin alueen perinteistä rypälettä: Xarello, Macabeo, ja Parellada. Ensimmäinen antaa raikkautta ja kukkaisuutta, toinen antaa tunnusomaista hedelmäisyyttä ja kolmas runkoa ja ryhdikkyyttä. Terästankeissa suoritettu alkoholikäyminen 16 asteen lämpötilassa takaa tuotteen raikkauden sekä hedelmäisyyden.

Parés Baltän viinitalo on perustettu jo vuonna 1790 ja se on edelleen perheyritys. Cusiné Carolin perheen viinitarhat sijoittuvat viiteen kylään noin 10 kilometrin päähän Välimerestä, Penedésin 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 Baltä viljelee neljäätoista eri rypälelajiketta. Huolellisilla valinnoilla he saavat aikaan luonteikkaita, suuria viinejä. Talvisin yli tuhat lammasta laiduntaa viiniviljelmillä, joten keinotekoista lannoitusta ei tarvita. Koko Parés Baltän tuotanto on sertifioitua **luomutuotantoa** ja viinit ovat myös **vegaaneille sopivia**. Tuotanto toteutetaan biodynaamisesti.