

# PARÉS BALTÀ BLANCA CUSINÉ

- Brut Nature Gran Reserva -

<b>TUOTTAJA</b>	Parés Baltà
<b>MAA</b>	Espanja
<b>ALUE/ LUOKITUS</b>	Penedès
<b>RYPÄLE</b>	Xarel·lo 60%, Chardonnay 20%, Pinot Noir 20%
<b>VOL</b>	12,5 % (sokeri 1 g/l)
<b>KOKO</b>	75 cl
<b>MYNTIERÄ</b>	6

## LUOMU

### VÄRI

Blanca Cusiné on väriltään kullankeltainen, joka on tulosta pidemmästä kypsytyksestä.

### TUOKSU

Parés Baltà Blanca Cusiné on tuoksultaan hienovarainen ja samalla moniulotteinen. Voit aistia siinä mantelia, hasselpähkinää, hunajaa ja päärynää.

### MAKU

Maku on pyöreä ja kypsän hedelmäinen, ja jo tuoksussa erottuvat aromit korostuvat.



## TARINA

Parés Baltà Blanca Cusiné Brut Nature Gran Reserva –kuohuviinissä on yhdistetty kolme rypälettä: Xarel·lo, Chardonnay ja Pinot Noir. Xarel·lo ja Chardonnay on käynyt terästankeissa ja Pinot Noir uusissa ranskalaisissa tammitynnyreissä. Pinot Noir on kypsytetty hiivasakan päällä (sur lie) ja sakkaa on sekoitettu (batonnage) kolme kertaa viikossa. Tällä tavoin saavutetaan täyteläinen, monivivahteinen sekä hieman kermainen maku. Pullotuksen jälkeen viiniä on kypsytetty vielä yli 30 kuukauden ajan.

## TUOTTAJA

Parés Baltà 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 neljäätoista eri rypälelajiketta. Huolellisilla valinnoilla he saavat aikaan luonteikkaita, suuria viinejä. Talvisin yli tuhat lammasta laiduntaa viiniviljelmillä, joten keinotekoista lannoitusta ei tarvita. Koko Parés Baltà tuotanto on sertifioitua luomutuotantoa ja viinit ovat myös vegaaneille sopivia. Tuotanto toteutetaan biodynaamisesti.