

Espanja . DO Cava | 2015

BLANCA CUSINE CAVA BRUT NATURE

PARÉS
1790
BALTÀ

”Brut Nature Gran Reserva on omassa luokassaan”

Tarina Blanca Cusine on cavojen eliittiä. Vaadittu 30 kuukauden kypsytyks on pitkä aika, mutta huippucavat jatkavat matkaa vielä pitkälle siitakin eteenpäin, niin kuin tämä Blanca Cusine, joka yhdistää perinteisen Xarel-lon kahteen suureen kuohuviinirympäleeseen Chardonnay ja Pinot Noir. Kaikkien näiden juuret ovat Penedèksen korkeimpien kukkuloiden maaperässä ja ilmastossa. Chardonnay ja Xarel-lo ovat käyneet viiniksi jäädytetyssä terästankissa ja Pinot Noir ranskalaisissa tammitynnyreissä. Lopuksi perinteinen toinen käyminen pullossa ja 80 kuukauden kypsytyks.

Tuottaja Parés Baltà viinitalo on perustettu jo vuonna 1790 ja se on edelleen perheyrittys. Viiniä tehdään suurella sydämellä ja rakastettavan herrtainen Cusinén perhe toivottaa kaikki viininystävät lämpimästi tervetulleiksi tilalleen, joka sijaitsee vain lyhyen matkan päässä Barcelonasta. Viinitarhat sijoittuvat viiteen kylään vaihtelevaan maastoon, laaksoihin ja vuoristoon, minkä ansiosta viinejä viljellään niin välimerellisessä kuin mannerilmastossakin sekä niiden välimuodossa. Osa tarhoista sijaitsee luonnonsuojelualueiden keskellä, jossa rypäleet saavat kasvaa lähes taianomaiselta tuntuvassa rauhassa. Tarhoja sijaitsee vuosisatoja vanhoilla terasseilla, joilla myös villisiat, ketut, jänikset ja vuorikotkat ovat tavallinen näky. Parés Baltà viljelee neljätoista eri rypälelajiketta. Ympäristöystävällisyys on kaiken tekemisen ydin. Koko Parés Baltà tuotanto on Demeter-sertifioitua luomutuotantoa ja viinit ovat myös vegaaneille sopivia. Biodiversiteettiin ja tähtitieteeseen ja siinä halutaan kunnioittaa kosmoksen osallisuutta koko prosessin ajan.

VÄRI Syvä kullankeltainen

TUOKSU Paahdettuja pähkinöitä, kahvia, tummaa suklaata, aprikoosihilloa, karamellisoituja appelsiinin kuoria, hunajaa ja mineraaleja

MAKU Erittäin kuiva, kehittynyt, tyylikkään hedelmäinen, hienostuneen vivahteikas, rakenteinen ja pitkä

KÄYTTÖVINKIT Loisteliaa aperitiiviä, tyylikkääseen alkupaloilta, sushiin todella sopiva ja meren herkuille hienostuneemmasta päästä kuten partaveitsisimpukat, osterit, hummerit ja kaviaari.



VIINITYYPPI

Kuohuviinit

RYPÄLEET

Xarel.lo 81%
Chardonnay 9%
Pinot Noir 10%

VALMISTUTTAJA

Parés Baltà

ALKOHOLIPITOISUUS

12%

SOKERIPITOISUUS

1 g/l

PAKKAUSKOKO

6 pll

PULLONSULJENTA

Luonnonkorkki

PULLON KOKO

0,75 l

TUOTENUMERO

173085

SAATAVILLA SEURAAVISTA TUKUISTA

