Espanja, DO Cava | 2020

BLANCA CUSINE CAVA BRUT NATURE

”Cavojen eliittiä”



Tarina Rypäleet korjataan käsin ja kerätään pieniin laatikoihin, jotta mehun hapettuminen voidaan estää. Lajikkeet puristetaan erikseen hellävaraisesti. Chardonnay ja Xarel·lo käyvät erillään ruostumattomasta teräksestä valmistetuissa tankeissa 16 °C:n lämpötilassa. Pinot Noir kypsyy hiivasakan päällä kahden kuukauden ajan, ja viiniä sekoitetaan (bâtonnage) kolme kertaa viikossa. Pullotuksen jälkeen viini käy toisen käymisen pullossa perinteisen menetelmän mukaisesti, minkä jälkeen sitä kypsytetään vähintään 80 kuukautta. Viini soveltuu vegaaneille. Viini on valmistettu biodynaamisesti viljellyistä rypäleistä mahdollisimman vähäisellä kellarityöskentelyllä ja puuttumisella viinin luonnolliseen kehitykseen.nay ja Pinot Noir. Kaikkien näiden juuret ovat Penedèksen korkeimpien kukkuloiden maaperässä ja ilmastossa. Chardonnay ja Xarel-lo ovat käyneet viiniksi jäähdytetyssä terästankissa ja Pinot Noir ranskalaisissa tammitynnyreissä. Lopuksi perinteinen toinen käyminen pullossa ja 80 kuukauden kypsytys.

Tuottaja Parés Baltàn viinitalo on perustettu jo vuonna 1790 ja se on edelleen perheyritys. Viiniä tehdään suurella sydämellä ja rakastettavan herttainen 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 neljäätoista eri rypälelajiketta. Koko Parés Baltàn tuotanto on Demeter-sertifioitua luomutuotantoa ja viinit ovat myös vegaaneille sopivia. Biodynaaminen viljely perustuu biodiversiteettiin ja tähtitieteeseen ja siinä halutaan kunnioittaa kosmoksen osallisuutta koko prosessin ajan.

VÄRI Syvä kullankeltainen

TUOKSU Intensiivinen tuoksu, jossa erottuu kuivattuja hedelmiä, paahteisia sävyjä sekä hienovaraisia hedelmäkompotin vivahteita.

MAKU Tyylikäs suutuntuma, jota ryhdittää erinomainen hapokkuus ja silkkinen mousse. Jälkimaussa korostuvat kuivattujen hedelmien ja paahteisuuden vivahteet.

KÄYTTÖVINKIT Loistelias aperitiivi, tyylikkäille alkupaloille, 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

Norex Vastuullisuusmittari: Parés Baltà

Täyttää Norexin vaatimukset	Hyvä	Erittäin hyvä	Erinomainen

Ekologinen 69 %

ORGANIC VEG

tilaukset@norex.fi

WWW.NOREX.FI



Suuntaa-antava kuvaus tuottajan vastuullisuusasteesta. Lue lisää norex.fi/vastuullisuusmittari