



PARÉS BALTA CAVA HISTÒRIC

2018 Brut Nature | D.O Penedès

Històric Gran Reserva Brut Nature ist ein raffinierter Cava, der aus einer traditionellen Mischung von 60 % Xarel·lo, 20 % Macabeu und 20 % Parellada aus biologischem, biodynamischem und Demeter-Weinbau hergestellt wird. Diese Trauben werden von Hand geerntet und zwei Wochen lang in Edelstahltanks vergoren. Die zweite Gärung erfolgt nach traditioneller Methode in der Flasche, und der Wein wird mindestens 36 Monate lang gelagert - ohne Reifung in Eichenholz. Der Cava Històric passt gut zu Reisgerichten, geschmortem Fleisch oder wird glasweise serviert.

Tasting notes

Color

Aromas of candied fruit, subtle hints of pastry.

Aroma

Aromen von kandierten Früchten, dezente Anklänge an Gebäck.

Taste

Eleganter, frischer Gaumen mit cremiger Textur und ausgezeichneter Perlage.