



PARÉS BALTÀ BLANCA CUSINÉ

2016 Microcuvée Cava | D.O Penedès

Die Klimabedingungen im Jahr 2015, wie fehlende Niederschläge, hohe Temperaturen und erhebliche Trockenheit, führten zu Trauben mit ausgezeichneten Zucker- und Säurewerten. Das höhere Verhältnis von Fruchtfleisch zu Schale führte zu Weinen mit intensiven Aromen und Komplexität. Der Jahrgang 2016 von Blanca Cusine ist eine Mischung aus 83 % Xarel-lo, 7 % Chardonnay und 10 % Pinot Noir. Die Trauben wurden von Hand aus Weinbergen geerntet, die nach biologischen, biodynamischen und Demeter-Anbaumethoden bewirtschaftet werden. Außerdem profitierten sie von besonderen Böden und Mikroklimata, die für die Erzeugung raffinierter Weine ideal sind. • Dieser elegante Microcuvée wird in begrenzten Mengen hergestellt. • Chardonnay und Xarel-lo werden getrennt in Edelstahlbehältern bei 16 °C vergoren. • Der Pinot noir wird zwei Monate lang auf der Hefe ausgebaut und dreimal wöchentlich mit Batonnage behandelt. • Der Cava Blanca Cusine wird nach der traditionellen Methode hergestellt: zweite Gärung in der Flasche mit einer Mindestreifzeit von 80 Monaten. • Die Rebstöcke sind zwischen 17 und 41 Jahre alt. • Cava Blanca passt perfekt zu jedem Gericht, von Anfang bis Ende.

Tasting notes

Aroma

Intensives Aroma von getrockneten Früchten, gerösteten Nüssen und subtilen Anklängen von Fruchtkompott.

Taste

Elegant ausgewogen, mit erfrischender Säure, seidiger Textur und leichtem Sprudeln.