



PARÉS BALTÀ ROSA CUSINÉ

2019 Microcuvée Cava | D.O Penedès

Die Weinlese 2019 im Penedès hatte ideale Wetterbedingungen für das Wachstum der Reben. Die qualitativ hochwertigen und gesunden Trauben wiesen einen optimalen Säure- und Zuckergehalt auf, der für verschiedene Weinbereitungsstile geeignet ist. Rosa Cusiné Cava Microcuvée wird aus 100 % roten Grenache-Trauben hergestellt, die nach biologischen und biodynamischen Richtlinien angebaut werden. Die Weinberge liegen auf 800 Metern über dem Meeresspiegel in der Region Penedès. Der Rosa Cusiné Cava wird 16 Tage lang in Edelstahltanks bei 16 °C vergoren. Die zweite Gärung in der Flasche dauert 48 Monate. Es erfolgt keine Reifung in Eichenholz. Der Jahrgang 2019 Gran Reserva wurde in begrenzten Mengen hergestellt. Dieser Wein passt gut zu gedünstem Gemüse, Thunfischtartar, gegrilltem Lachs

Tasting notes

