



PARÉS BALTÀ HISENDA MIRET

2017 Microcuvée | D.O Penedès

Riche et élégant avec une texture veloutée. Hisenda Miret fait partie de la gamme Microcuvée de vins fins produits en quantités très limitées. Les raisins proviennent de vignobles aux sols et microclimats particuliers, cultivés selon des méthodes biologiques, biodynamiques et Demeter. Ce vin rouge biologique est élaboré à partir de 100 % de grenache rouge originaire de la région du Penedès, en Espagne. Élevé pendant cinq mois dans des fûts de chêne français neufs et de deux ans d'âge. Accords avec la nourriture : Canard en sauce sombre, paella Gall Negre (un plat traditionnel du Penedès), plats de viande de gibier et agneau rôti.

Tasting notes

À propos du domaine viticole Parés Baltà Parés Baltà est un domaine viticole familial de la région du Penedès dont l'histoire remonte à 1790. Grâce à la composition variée des sols et aux microclimats, les vins ont un caractère unique. La cave a une longue tradition enrichie par des idées novatrices, des vins biologiques - biodynamiques, du cava et des vins de qualité supérieure. Trois générations sont actuellement à l'œuvre sur le domaine. La vinification a été confiée à Maria Elena Jimenez et Marta Casas, deux jeunes femmes remarquables qui expriment leur talent par la qualité des vins Parés Baltà. Ces vins ont non seulement du caractère et une grande maîtrise, mais aussi de l'élégance et de l'équilibre. Les vignobles sont situés sur cinq domaines du Penedès cultivés selon des méthodes de production durables et en harmonie avec l'environnement. Le profil gustatif des vins et du cava du Parés Baltà est extraordinaire et bien équilibré.