



PARÉS BALTÀ ABSIS

2015 Microcuvée | D.O Penedès | Magnum

Ce vin rouge corsé est composé d'un assemblage de 59% de Tempranillo, 19% de Cabernet Sauvignon, 10% de Merlot et 12% de Syrah, cultivés sur des parcelles au terroir particulier et soumises aux microclimats. Cette cuvée fait partie d'une sélection de vins biologiques et biodynamiques produits uniquement au cours des meilleures récoltes. Disponible dans une boîte en bois originale contenant 1 bouteille.

Tasting notes

Color

Rouge intense de couleur rouge rubis.

Aroma

Fruits rouges sucrés, raisins secs, pruneaux et mûres parfaitement intégrés aux notes de chêne et de vinaigre balsamique.

Taste

Riche avec une grande complexité et structure. Ce vin se développe dans le verre, avec un équilibre parfait entre le fruit et des notes de chêne épicées. Ce vin convient aux viandes grillées.

Finish

De longue durée, pure et persistante

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.