



PARÈS BALTA CAVA HISTÒRIC

2018 Brut Nature | D.O Penedès

Històric Gran Reserva Brut Nature est un Cava raffiné composé d'un assemblage traditionnel de 60 % de Xarel-lo, 20 % de Macabeu et 20 % de Parellada provenant de vignobles biologiques, biodynamiques et Demeter. Ces raisins sont récoltés à la main et fermentent dans des cuves en acier inoxydable pendant deux semaines. La seconde fermentation a lieu en bouteille, selon la méthode traditionnelle, et le vin est vieilli pendant un minimum de 36 mois, sans maturation en chêne. Le Cava Històric accompagne les plats de riz, les viandes en sauce ou se déguste au verre.

Tasting notes

Color

Elegant, fresh palate with a creamy texture and excellent bubbles.

Aroma

Arômes de fruits confits, subtiles notes pâtisseries.

Taste

Bouche élégante et fraîche, avec une texture crémeuse et d'excellentes bulles.