



PARÉS BALTÀ BLANCA CUSINÉ

2016 Microcuvée Cava | D.O Penedès

Les conditions climatiques de 2015, telles que le manque de précipitations, les températures élevées et une sécheresse importante, ont permis d'obtenir des raisins présentant d'excellents niveaux de sucre et d'acidité. Le rapport pulpe-peau plus élevé a permis d'obtenir des vins aux arômes intenses et complexes. La cuvée Blanca Cusiné 2016 est composée à 83 % de Xarel-lo, à 7 % de Chardonnay et à 10 % de Pinot Noir. Ces raisins ont été récoltés à la main dans des vignobles cultivés selon des méthodes biologiques, biodynamiques et Demeter. Ils ont également bénéficié de sols spéciaux et de microclimats idéaux pour produire des vins raffinés.

- Cet élégant Microcuvée est produit en quantités limitées.
- Le chardonnay et le xarel-lo sont fermentés séparément dans des cuves en acier inoxydable à 16 °C.
- Le pinot noir est vinifié sur lies pendant deux mois avec un batonnage trois fois par semaine.
- Le Cava Blanca Cusiné est élaboré selon la méthode traditionnelle : seconde fermentation en bouteille avec une période de vieillissement minimale de 80 mois.
- Les vignes sont âgées de 17 à 41 ans.
- Cava Blanca se marie parfaitement avec n'importe quel plat, du début à la fin.

Tasting notes

Aroma

Arôme intense de fruits secs, de noix grillées et de subtiles notes de compote de fruits.

Taste

Elégamment équilibré, avec une acidité rafraîchissante, une texture soyeuse et une douce effervescence.