



PARÉS BALTÀ BLANCA CUSINÉ

2019 Microcuvée Cava | D.O Penedès

Le millésime Cava Blanca Cusiné 2019 est un vin mousseux. Il est composé de trois cépages : 83% Xarel·lo, 7% Chardonnay et 10% Pinot Noir. Les raisins sont vendangés à la main. Les vignes sont cultivées en bio et biodynamie, selon les méthodes Demeter. Les sols et le microclimat sont idéals pour des vins fins et élégants. • Cette micro-cuvée élégante est produite en quantité limitée. • Le Chardonnay et le Xarel·lo fermentent séparément en cuves inox à 16 °C. • Le Pinot Noir est élevé sur lies pendant 2 mois, avec bâtonnage 3 fois par semaine. • Cava Blanca Cusiné est fait selon la méthode traditionnelle : seconde fermentation en bouteille, avec au moins 80 mois d'élevage. • Les vignes ont entre 17 et 41 ans. • Intervention minimale en cave. • Cava Blanca Cusiné s'accorde très bien avec de nombreux plats, du début à la fin du repas.

Tasting notes

Aroma

Arômes intenses de fruits secs, de noix toastées et une touche de compote de fruits.

Taste

Équilibrée, avec une belle acidité, une texture soyeuse et une bulle fine.

