



PARÉS BALTA BLANCA CUSINÉ

2012 Microcuvée Cava | D.O Penedès | Magnum

Une élégante Microcuvée composée de Xarel-lo, Chardonnay et de Pinot noir. Les raisins proviennent de vignobles aux sols et microclimats particuliers, donnant des vins raffinés. La Blanca Cusine est produite en quantités limitées. Cépage : 81% Xarel-lo, 9% Chardonnay et 10% Pinot noir

Tasting notes

Color

Jaune pâle

Aroma

Arôme intense de fruits secs, d'amande grillée avec une touche délicate de compote de fruits.

Taste

Riche avec une belle acidité, des notes carboniques souples ainsi qu'un léger goût de noisette. Appariement alimentaire : Tout type de plat

Finish

Délicieux et élégants.

Parés Baltà, vin espagnol biologique et biodynamique Parés Baltà est une cave familiale de la région du Penedès dont l'histoire remonte à 1790. Grâce à la composition différente des sols et aux microclimats, les vins ont un caractère particulier. La cave a une longue tradition qui s'est enrichie d'idées novatrices, de vins biologiques - biodynamiques, de cava et de vins naturels de haute qualité. 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 exceptionnelles qui expriment leur talent dans la qualité des vins Parés Baltà. Ces vins montrent non seulement du caractère et de la maîtrise, mais aussi de l'élégance et de l'équilibre. Les vignobles sont répartis sur cinq domaines du Penedès qui sont cultivés selon des méthodes durables en harmonie avec l'environnement. Les vins de Parés Baltà et le cava se caractérisent par leur profil aromatique exceptionnel et équilibré.