



PARÉS BALTÀ ROSA CUSINÉ

2019 Microcuvée Cava | D.O Penedès

Les vendanges 2019 dans le Penedès ont bénéficié de conditions météorologiques idéales pour la croissance de la vigne. Les raisins sains et de haute qualité présentaient une acidité optimale et des niveaux de sucre adaptés à différents styles de vinification. Le Cava Microcuvée de Rosa Cusine est élaboré à partir de 100 % de raisins rouges de grenache cultivés selon les principes de l'agriculture biologique et biodynamique. Les vignobles sont situés à 800 mètres au-dessus du niveau de la mer dans la région du Penedès. Le cava Rosa Cusine est fermenté dans des cuves en acier inoxydable à 16 °C pendant 16 jours. La seconde fermentation en bouteille dure 48 mois. Il n'y a pas de vieillissement en chêne. Le millésime 2019 Gran Reserva a été produit en quantités limitées. Ce vin se marie bien avec des légumes cuits à la vapeur, un tartare de thon, du saumon grillé

Tasting notes