



TRIALTO

Vins de terroir, d'époque et d'humanité

PARÉS BALTÀ

Cava Brut

 Biologique  Biodynamique  Végan

26,00\$*

* Prix de détail suggéré

	Code produit	366872
	Conditionnement	12x750ml
	Type d'approvisionnement	Speculative
	Statut	Succ. Seul.
	Type de produit	Vin pétillant
	Pays	Espagne
	Région	Catalogne
	Appellation	Cava
	Cépage(s)	Parellada
	Cépage(s)	Macabeu
	Cépage(s)	Xarel-lo
	Pourcentage d'alcool	11.5%
	Couleur	Blanc
	Sucre	Brut
	Fermeture	Liège
	Type de vieillissement	En bouteille
	Durée de vieillissement	18 mois

INFORMATION SUR LE DOMAINE

Située dans la région de Penedès, Parés Baltà est une entreprise familiale dont la tradition vinicole remonte à 1790. Aujourd'hui, Parés Baltà produit une vaste gamme de vins et de cava de qualité supérieure qui ont reçu de nombreux éloges tant à l'échelle nationale qu'internationale. En se souciant constamment de la qualité, l'objectif est de produire quelques-uns des meilleurs vins au monde, et certains des plus intéressants.

NOTES DE DÉGUSTATION

Le vin présente une robe jaune pâle. Le nez d'intensité moyenne exprime des notes grillées qui s'allient à des arômes de poire et de pomme. La bouche est fraîche, vive, légère et souple et révèle des notes fruitées dominantes ainsi qu'une finale agréable. Température de service : 6 °C à 8 °C.

NOTES SUR LE PRODUIT

Parcelle de Vigne: Finca El Subal, 616 m (Parellada) Finca Parés Baltà, 230-325 m (Macabeo, Xarel-lo)

ÉLABORATION DU PRODUIT

La fermentation alcoolique a été réalisée à 16 °C en cuves d'acier inoxydable durant deux semaines. La seconde fermentation a eu lieu en bouteille, selon la méthode traditionnelle. Le vin a ensuite vieilli en bouteille pendant au moins 18 mois.

PARÉS
1790
BALTÀ



- 90 Points -
Wine Align

- 90 Points -
James Suckling

NEIL PUNSHON

(778) 331-8952

Director of BC Sales & Liquid
Art Selections

KRIS DE RUITER

(250) 532-2527

Représentante des ventes -
Île de Vancouver

VANNY WHITCHELO

(778) 995-7634

Représentant des ventes

PERDY SAWYERS

(604) 967-2066