TRIALTO
Vins de terroir, d'époque et d'humanité

PARÉS BALTÀ

Cava Brut

24,78$*
* Prix de détail suggéré

Biologique Biodynamique Végan

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 Pénedès, 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 cavas 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.

- 90 Points -
Wine Align

- 90 Points -
James Suckling

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.

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