



TRIALTO

Vins de terroir, d'époque et d'humanité

## PARÉS BALTÀ

### Cava Brut

29,96\$\*

\* Prix de détail suggéré

Biologique Biodynamique Végan

|  |                          |                   |
|--|--------------------------|-------------------|
|  | Code produit             | 717779            |
|  | Conditionnement          | 12x750ml          |
|  | Type d'approvisionnement | Commande Spéciale |
|  | Statut                   | Disponible        |
|  | 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 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.

#### 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.

**MELANIE ELDRIDGE**  
(204) 794-7277  
Manager, Manitoba and  
Saskatchewan

PARÉS  
1790  
BALTÀ



- 90 Points -  
Wine Align

- 90 Points -  
James Suckling