Mont Marcal „ Reserve ” brut Cava DO rosado 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Cava





Kód produktu	SP080410

Růžové šumivé víno - Cava vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy Chardonnay, Xarel.lo, Macabeo a Parellada vypěstovaných na vinicích španělské vinařské oblasti Penedés - Brut

Barva: Intenzivní a atraktivní odstín červeného rybízu s fialovými tóny. Jemné perlení a pěna.
Vůně: Dominují jí bobulové plody, jako jsou třešně a ostružiny, s podtóny švestkového a fíkového kompotu a jemnými náznaky zrání na kvasničních kalech.
Chuť: Na patře působí mladistvě, ovocně, svěže, jemně a především velmi elegantně.

Ideální cava, která se skvěle hodí jako aperitiv i k široké škále pokrmů – od kroket, jemných krémových sýrů, lehkých úprav bílých ryb, těstovin, salátů s lesními plody či carpaccia až po jídla se sušenými uzeninami, bílým masem (telecí, králík, jehněčí krmené mlékem), drůbeží (křepelky, kuřecí křidélka), výrazně kořeněnými či uzenými pokrmy a rozmanitými dezerty. Díky jemnému perlení je osvěžující a představuje ideální doplněk, který napomáhá trávení.

Dostupnost na hlavním skladě:	máme objednáno
Dostupné množství u dodavatele:	na dotaz do 7 dní

Mont Marcal „ Reserve ” brut Cava DO rosado 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Cava

Popis

Sběr a vinifikace tří odrůd probíhají odděleně. Hrozny jsou zchlazeny a putují přímo do lisu, přičemž se dbá na co nejmenší vyluhování látek ze slupek – kontakt moštu se slupkami trvá maximálně 3 hodiny. Získaný mošt se následně nechá prokvasit. Po dokončení fermentace se všechna tři vína scelí a připraví na druhotné kvašení v lahvi. Španělská šumivá vína nedosahují věhlas svého vzoru Champagne, ale do značné míry vycházejí ze stejných principů. A to již od 19. století. Každá odrůda se sklízí samostatně. Hrozny se šetrně lisují a mošty se třídí. Po dokončení alkoholového kvašení následuje scelování odrůdových vín a druhotné kvašení v lahvi. Španělské šumivé víno pocházející z katalánského regionu Penedes. Španělská šumivá vína nedosahují věhlas svého vzoru Champagne, ale do značné míry vycházejí ze stejných principů. A to již od 19. století. Použité odrůdy jsou však velmi odlišné, v tomto případě: Macabeo, Xarello a Parellada. Verze Demi-seco tedy poluschá verze Cavy. Mont Marçal je známý svou vyjímečnou Cavou je třetím největším výrobcem ve Španělsku. Majitel Manuel Sancho a jeho dcery zlepšují kvalitu vín k dokonalosti téměř každý rok nejen díky své dobré organizaci a investicím do nových technologií.

Hlavní parametry

Značka	Mont Marcal
Druh	šumivé víno
Detail	Cava & španělská obdoba Champagne
Barva	růžová & rosé & pink
Odrůda	Grenache & Garnacha, Pinot noir
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Reserva
Původ	Katalánsko, Španělsko
Oblast & obec	Penedés
Klasifikace původu	DOC & DOP & Denominazione di origine controllata
Ročník	NON Vintage
Zrání	ležení na lahvi
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,00 %

LMIV & Doplňkové parametry

Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.
Alergeny skupina I.	Oxid siřičitý a siřičitany v koncentraci vyšší jak 10 mg/kg nebo 10 mg/l
Zařazení produktu	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Mont Marçal Cava, Finca Manlleu S/N, 08732 Castellví de la Marca, Barcelona, Španělsko