Raventos i Blanc „ Rosé de Nit ” 2020 brut Cava de Penedés DO rosé 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Cava



Kód produktu	SE200010

Růžové šumivé víno - Cava vyrobené z hroznů vinné révy odrůdy 45 Macabeo, 25% Xarel-lo, 20% Parellada a 5% Monastrell vypěstovaných na vinicích španělské vinařské oblasti Penedés - Brut

Vzhled: světle růžová barva
Aroma: svůdně podmanivá vůně s tóny citrusů a bílého ovoce spolu s jemným nádechem likéru, která se později zakulatí smetanovými tóny. Výsledkem je nádherná komplexní vůně, v níž každým přičichnutím objevujete nová tajemství.
Chuť: první doušek vás překvapí příjemnou svěžestí provázenou objemnou ovocnou texturou a příjemným jemným perlením. Dlouhý závěr pak nechá dokonale vyniknout tónům čerstvého ovoce.

Cava Rosé de Nit je bezesporu prvotřídním vínem, které po prvním ochutnání přímo vybízí k dalšímu napití. Svěží a koncentrovaná vína Cava vyrábí inovativním přístupem s využitím odrůdy Monastrell, která výslednému vínu dodává komplexní chuť a elegantní barvu.

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

Raventos i Blanc „ Rosé de Nit ” 2020 brut Cava de Penedés DO rosé 0.75 l

» Víno » Šumivé víno » Cava

Popis

Cava Rosé de Nit má elegantní světle růžovou barvu, svůdně podmanivou vůni s tóny citrusů a bílého ovoce, spolu s jemným nádechem likéru, která se později zakulatí smetanovými tóny se stopami krémovitosti. Výsledkem je nádherná komplexní vůně, v níž každým přičichnutím objevujete nová tajemství. První doušek vás pak překvapí příjemnou svěžestí provázenou objemnou ovocnou texturou a příjemným jemným perlením. Dlouhý závěr pak nechá dokonale vyniknout tónům čerstvého ovoce. Byl to Josep Raventós Fatjó, kdo v roce 1872, když se vydal do oblasti Champagne, vyrobil první šumivé víno s druhým kvašením v lahvi, vždy s použitím původních hroznů z našeho panství. V roce 1888, na konci 19. století, zavedl Manuel Raventós Domènech kupáž pro šumivé víno Penedès s použitím výhradně původních odrůd: Macabeu, Xarello a Parellada, kupáž, která se vyrábí dodnes. Věnoval také svůj čas výběru nejlepších rév z těchto původních odrůd, které tvoří základ vinic, z nichž se dnes vyrábějí naše vína. Jednou z nejvlivnějších osobností minulého století byl bezpochyby Josep Maria Raventós i Blanc, dědic panství Raventós a vinařství Can Cordorniu; zodpovědný za rozšíření Codorníu v 60. letech 20. století, propagátor a tvůrce Cava DO; snil o výrobě vysoce kvalitního šumivého vína. Usiloval o zajištění prestiže cavy a v roce 1986 založil vinařství Josep Maria Raventós i Blanc, které se nachází uprostřed tohoto historického panství. Jeho snem bylo obnovit spojení mezi člověkem a přírodou a usilovat o výrobu šumivých vín nejvyšší kvality. V roce 1986 Manuel Raventós i Blanc vyrobil první Cavu z tohoto panství. Manuel Raventós a jeho syn Pepe Raventós společně obdělávají půdu svých předků vlastněnou po staletí. Vyrábějí pečlivě vybraná vína a sdílejí společný sen: proslavit šumivá vína z této zeměpisné oblasti jako jedny z nejlepších na světě a s nejvyšším obsahem minerálů. Současně pracují na vytvoření nového označení původu omezeného na jasně vymezenou oblast se specifickými požadavky na pěstování vína a výrobu vína. Proto také začali svá šumivá vína nazývat Conca del Riu Anoia, protože jejich snem do budoucna je vytvořit nové označení původu pro nejkvalitnější šumivá vína na světě. Vinařství Raventós i Blanc v Sant Sadurní d’Anoia čítá dnes téměř 90 hektarů vinic táhnoucích se podél zalesněných vrcholků. Již od roku 1497 patří rodině Raventós, kde se vinařský um a tradice dědí z generace na generaci již více než 5 století. Základy moderního vinařství zde položil Josep Raventós Fatjó, který také v roce 1872 vyrobil z hroznů pěstovaných ve vinohradu první šumivé víno cava. Od té doby se každá další generace věnuje pěstování odrůd pro šumivá vína a jejich výrobě. Dnešní podobu získalo tedy vinařství v roce 1984, když Josep María Raventós i Blanc a jeho syn Manuel Raventós vykročili na dlouhou a obtížnou cestu, jejímž cílem bylo vytvoření respektované, globální značky. Vinařství nyní produkuje vína prvotřídní kvality, na nichž je dobře patrná staletá tradice, schopnosti a nadšení majitelů i nezaměnitelný nádech regionu, z něhož pochází.

Hlavní parametry

Značka	Raventós i Blanc
Druh	šumivé víno
Detail	Cava & španělská obdoba Champagne
Barva	růžová & rosé & pink
Odrůda	Macabeo, Mourvedre & Monastrell, Parellada, Xarel·lo
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Přívlastek	Reserva, z jednoho ročníku & Vintage
Původ	Katalánsko, Španělsko
Oblast & obec	Penedés
Klasifikace původu	D.O. & Denominazión de Origien
Ročník	2020
Zrání	ležení na lahvi
Produkce	víno vhodné k další archivaci ve sklepě & Archivní
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Balení	holá lahev
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %

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	Raventós i Blanc Pl. del Roure, s/n 08770 Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona), Španělsko