



Кава Вила Кончи Брут Селесион

Водени от стремежа да покажем уважението си към Кончи, жената, която обичаше Френските пенливи вина, създадохме нашата Кава, за да отдадем почит на всички жени по света.

Вила Кончи е вино, пълно с удоволствия и емоции, които да бъдат споделени в добра компания. Това със сигурност е най-добрият начин да започнете да се наслаждавате изтънчената Тапас култура.

Наименование: DO Cava

Сорт: 30% Ксарело, 30% Парейада, 30% Макабео, 10% Шардоне

Произход: Каталуня, Испания. Внимателният избор на лозя в сърцето на Каталуня, защитени от планината Монтсерат, е ключът към производството във Вила Кончи. Целта на нашата Кава е да представи свежестта на виното от Средиземноморския климат. Надморската височина на парцелите е изключително предимство с по-ниските температури през нощта, допринасящи за приятната киселинност на гроздето. Не по-маловажно е използването на сорта Шардоне, придаващ плодов характер и елегантност на виното.

Винопроизводство: Беритбата, обикновено ръчна, започва в края на Август и приключва в края на Октомври. Гроздето се транспортира до избата в 25-30-килограмови касети или в малки стоманени ремаркета, ако лозето е близо до избата. Беритбата се провежда през нощта, за да се избегнат високите дневни температури и нежелан старт на ферментацията. В избата гроздето се охлажда до 10°C като по този начин се предпазва постъпване на цвят от ципите в мъстта. След пресиране всеки сорт ферментира поотделно при постоянна температура от 16°C, за да се запазят характерните аромати. Следва блендиране и бутилиране на базовото вино, към което се добавят дрожди и захар с цел образуване на балончетата. За вторичната ферментация се използва подземни изби с постоянна температура 15-17°C, където виното се държи в непрестанен контакт с ципите. Вила Кончи Брут Селесион отлежава минимум 12 месеца в бутилка.

Характеристики: Брилянтен златисто-зелен цвят. Елегантно вино с деликатни балончета. Интензивни плодови аромати и нотки на препечено се усещат в носа. В устата е сочно, топло, приятно и заоблено с продължителен финал.

Предложения за сервиране: Това пенливо вино е идеално за аперитив, както и в компания на салати, ориз и леки рибни ястия. Оптималната температура на сервиране е 6-8°C.