

La Pamelita, Tinto Espumoso – Cava Negre

Specificaties

Afkomst: DO Catalunya	Smaakprofiel: Licht, soepel en fruitig
Alcoholpercentage: 13%	Kleur/soort: Tinto Espumoso
Serveertemperatuur: 6-8°C	
<p>Serveertip: Een aanrader is combinatie met kruidige zelfs pikante gerechten, de bubbels zullen deze gerechten tot een nieuw niveau tillen. Ook zeer lekker met chocolade, cuberdons, desserts en kazen.</p>	
<p>Rijping: La Pamelita is een sprankelende rode wijn, niet te verwarren met cava. Sprankelende rode wijn wordt bereid door een stille wijn een tweede gisting op fles te geven volgens de traditionele cava methode. Deze tweede gisting neemt echter ettelijke jaren in beslag, in tegenstelling tot enkele maanden bij cava. 36 maanden (3 jaar) om precies te zijn.</p> <p>La Pamelita heeft als stille wijn een lichte houtrijping gehad wat haar aangename tannines meegeeft die contrasteren en opgefrist worden door de fijne, mooi geïntegreerde bubbels.</p>	

Awards		Kenmerken
2006	80 punten in <i>Guía Peñin</i>	Druivenras: 95% Shiraz van 1936 (80+ jaar oud) en 5% Garnacha van 2002 (18 jaar oud) Wijnbouwer: Lobban Wines
	Hoort bij de beste 10% van alle wijnen ter wereld (Oogstjaar N.V.) - Vivino	



Proefnotitie:

Fris en fruitig in de neus, in de mond een ware traktatie voor uw smaakpapillen. Complex met veel donker, rijp fruit en een hint van zwarte peper. **Niet te vergelijken met andere rode wijnen**. Absoluut een aanrader om te proeven!