

Blanca Cusiné

Specificaties

Afkomst: DO Cava	Smaakprofiel: Vol, zacht en breed
Alcoholpercentage: 12 %	Kleur/soort: Brut Nature, Gran Reserva
Serveertemperatuur: 8-10°C	Restsuikers:
Serveertip: <i>Heerlijk bij salades, pasta en rijstgerechten, gegrild of gerookt vlees. Tevens heerlijk bij sushi. Maaltijdbegeleitend en te serveren bij eigenlijk alles! Zeker ook bij zoete gerechten zoals Crema Catalana!</i>	
Rijping: Bijna 7 jaar (80 maanden om precies te zijn), rijping op eigen gistcellen	

Awards	Kenmerken
	Druivenras: 81% Xarel-lo, 9% Chardonnay & 10% Pinot Noir Biodynamische wijnbouw. Vintage 2012. Wijnbouwer: Parès Balta



Goudgeel van kleur, mooi parelend tot een perfecte kroon. **Houtrijping** komt goed aan bod in de neus. **Complexe en tegelijk subtiele aroma's** met delicate aroma's van amandel, hazelnoot, honing en groene peren. **Rond in de mond**, je proeft de lange rijping.

Chardonnay en Xarel-Lo warden gefermenteerd in stainless steel tanks. De **Pinot Noir** kreeg een **rijping op nieuwe Frans eiken vaten gedurende 2 maanden**, met **battonage (3x/week)** om een nog diepere en complexere smaak te creëren. 2e fermentatie op fles gedurende **80 maanden** in de familiekelder, dewelke reeds werd gebouwd in 1790.

