

## Rosa Cusiné

### Specificaties

<b>Afkomst:</b> DO Cava	<b>Smaakprofiel:</b> Vol, zacht en breed
<b>Alcoholpercentage:</b> 12 %	<b>Kleur/soort:</b> Rosé Brut, Gran Reserva
<b>Serveertemperatuur:</b> 8-12°C	<b>Restsuikers:</b>
<b>Serveertip:</b> gebakken/gegrilde witte vissoorten, gevogelte, roomsauzen, rood vlees, rijst en risotto, gerookte gerechten	
<b>Rijping:</b> Fermentatie op RVS, rijping op eigen gistcellen gedurende 3 maanden, dagelijks battonage waardoor de aroma's romiger en voller worden. 2e fermentatie op fles volgens Methode Traditionel gedurende 48 maanden. Gran Reserva.	

### Kenmerken

**Druivenras:** Handgeplukte Garnacha 100%, single vineyard met eigen microklimaat zo'n 670m boven zeeniveau dat een bijzondere frisheid en elegantie oplevert in de druiven. Biodynamische wijnbouw.

**Afkomst:** Pals del Penedès – DO Cava

**Wijnjaar:** 2017 **Disgorgé:** 2022

**Drinkvenster:** 2025

**Wijnbouwer:** Parès Balta

PARÈS  
 1790  
 BALTA

Subtiële rosé cava, zalmroze van kleur. Zeer fijne bubbels exploderen in een **delicaat, complex smakenpallet met aroma's van noten en gekonfijt fruit. Gecombineerd met een bijzondere kruidigheid** te danken aan het microklimaat waarin de druiven groeiden.

**Gastronomische cava**, zeer goede maaltijdbegeleider bij bijvoorbeeld een romantisch diner of bijzondere gelegenheid.

