

Lacrima Baccus Guarda Vintage Heretat Cava brut 0.75l

» Vína



EAN

8423172030101

Kód produktu

SP010235

Tato Cava je vyrobena z klasických španělských odrůd hroznů vinné révy Macabeu, Xarel·lo, Parellada a minimálně zrála 18 měsíců na vlastních kalcích. Nízký zbytkový cukr 8 g/l v harmonii s kyselinkou nabízí vyjimečný požitek z každého přípitku.

Barva: Světle žlutá, perfektní propojení jemných bublinek s měkkou a delikátní texturou.

Vůně: Jemná a elegantní, svěží cava s tóny pražené kávy s nádechem vanilky a zimolezu. Ovocná, bohatá na aroma, jako je broskev, grapefruit a bílé květy (jasmín a bezinka).

Chuť: Svěží, ovocná, krémová a zároveň lehká, ale s plným tělem díky kontaktu s kaly. Jemná textura a velmi příjemná s tóny mandlí a ořechů.

Odrůdy vína se sklízají a vinifikují odděleně. Vše studenou cestou, měkkým lisováním, selekcí moštů. Po ukončení fermentace se smíchají vína různých odrůd. Druhé kvašení v láhvích při nízké teplotě pro pomalé kvašení a zrání, dokud se nedosáhne optimálního bodu rovnováhy mezi čerstvostí a krémovostí.

Heretat je vysoce doporučená cava, skvělá k předkrmům i k pokrmům se silnou, kořeněnou chutí, doplněné vejci (míchanými nebo vařenými), sýry (uzenými a fermentovanými), rýží, iberskou šunkou, mořskými rybami a mořskými plody (ústřice a kaviár).

Dostupnost na hlavním skladě:

expedujeme ihned

Dostupné množství u dodavatele:

Skladem

Lacrima Baccus Guarda Vintage Heretat Cava brut 0.75l

» Vína

Popis

Heretat je výsledkem práce předků, kteří s nasazením, trpělivostí a houževnatostí pečovali o vinice. Díky své tvrdohlavosti dokázali předat tajemství vývoje dobré Cavy, vyzbrojeni láskou a vášní pro respekt k přírodě a dobré kvalitě. Je to pocta vinařům, kteří ve své jednoduchosti a s metodami, které byly v tehdejší době ještě rudimentární, dokázali předat ta nejtajnější tajemství s ohledem na úctu k Matce Přírodě. Bodega Lacrima Baccus byla založena v roce 1890 a je jedním z nejstarších vinařství v Penedès. Nepochybně tisíciletí a neúnavná práce vinařů byla tím, co odlišovalo vinařské krajiny v oblastech s označením původu Penedès a Cava, a stejně tak je pravdou, že představa, že její vinice jsou součástí této krásné krajiny, vytváří emoce, které přenášejí nevědomě. Toto úzké pouto mezi člověkem a vinicí se formuje, ocenění vína je čistě subjektivní a neodmyslitelné od zkušeností, vnímání a poselství filozofie vyrábět ta nejlepší vína s nasazením, trpělivostí a inovací. Účelem Lacrima Baccus je vrátit do mysli vzpomínku na sladkou jarní vinici, která se pomalu probouzí ze zimních útrap, s energií a elánem typickou pro vinaře, kteří neúnavně pracují na vinicích s nadějí a pozitivismem. Panství má 20 hektarů vlastních vinic, kde se pěstují původní odrůdy jako Macabeo, Xarel·lo, Parellada a Garnacha a také zahraniční odrůdy jako Chardonnay, Sauvignon Blanc, Pinot Noir a Syrah. Pracují pod dvěma různými označeními původu, jako DO Cava a DO Penedès a současné době je vinařství součástí skupiny Bardinet. Při zpracování vína je provedeno Baccus. Starověké kultury svěřovaly své nejcennější vlastnosti do Boží ochrany. Baccus, římský bůh vína par excellence, vedl je při pěstování vinné révy a při výrobě vína. Spojení jména Baccus s jejich produkty není náhoda, ale uznání předků, kteří již začali zpracovávat a zrání vín a cavas v roce 1890. V dnešní době, věrné úsilí a zkušenostem několika generací, začlenili do tradičních výrobních metod tu nejlepší technologii potřebnou k zaručení kvality, která odlišuje jejich produkty.

Hlavní parametry

Značka	Lacrima Baccus
Druh	šumivé víno
Detail	Cava & španělská obdoba Champagne
Původ	Španělsko
Barva	bílá
Odrůda	Macabeo, Parellada, Xarel·lo
Přívlastek	Reserva, z jednoho ročníku & Vintage
Charakter	Brut & víno tvrdé s cukrem do 12 g/l, nejběžnější styl
Výroba	druhotné kvašení vína na lahvi & metoda Champagne
Zrání	18 měsíců, ležení na lahvi
Objem	750 ml
Alkohol ABV	12,50 %
Balení	holá lahev

LMIV & Doplnkové parametry

Zákonné zařazení	šumivé víno
Složení	odrůdové víno révové
Výrobce	Bodegas López Morenas, S.L. Calle Melilla, 13 06360 Fuente del Maestre Badajoz, Španělsko
Alergeny upozornění	Upozorňujeme, že tento produkt může obsahovat alergeny. Přesné složení a alergeny jsou k dispozici na obalu výrobku. Prosím, zkontrolujte před konzumací.