



Duc de Foix Cava Brut

Hiszpania, Katalonia

Cava jest ikoną musujących win w Hiszpanii, będąc na Półwyspie Iberyjskim odpowiednikiem win z Szampanii. Nazwa nie pochodzi od techniki, miejsca czy odmiany winogron ale po prostu od kamiennych piwnic (cava), w których wino dojrzewa. Ten typ wina po raz pierwszy wyprodukowany został w Hiszpanii w 1870 roku przez Josepa Raventosa, po jego powrocie z Francji. W produkcji zachowano wszystkie najważniejsze reguły, określane przy winach musujących jako „traditionnelle méthode”. Dzięki temu możemy doświadczać podobnych wrażeń jak przy winach z Szampanii. Kataloński ryt nadały jedynie miejscowe szczepy winogron, z których wyprodukowano wino.

Opis wina:

Wino stworzono z kupażu 3 szczepów: Xarello (40%), Parellada (30%), Macabeo (30%). Urzekający bukiet jabłek z subtelnymi nutami ziół. Smak doskonale zrównoważony, z przyjemnymi aromatami i orzeźwiającymi, drobnymi bąbelkami. Doskonale jako aperitif a także z owocami morza i białymi rybami. Najlepsze w temperaturze 5 st. C.

Typ: białe, musujące, wytrawne

