

CAVA CONDE DE CARALT BRUT КАВА КОНДЭ ДЭ КАРАЛЪТ БРЮТ



Вино белое игристое

Аппелласьон: Cava, Penedes DO

Сорта винограда: 50% Макабео, 30% Пареяда, 20% Шарелло

Содержание алкоголя: 12%

Остаточный сахар: 7,5 г/л



Изначально владельцем Кондэ дэ Каральт был Кавас Карбо из Сан-Садурни-д'Аноя, но в начале 1960-х годов хозяйство приобрел Хосе Мариа де Каральт Боррел, граф Каральт. Первый урожай под именем нового благородного владельца был продан в 1964 году.

С тех пор Кондэ дэ Каральт укрепил свои позиции на рынке престижных вин и кавы, создав ряд продуктов, которые высоко ценятся за их качество и стиль.

Красивая современная винодельня расположена на фоне зубчатого контура Монсеррат.

Известные своей элегантностью, кава Conde de Caralt создана удовлетворить вкус даже искушенных любителей игристого.

Сегодня компания Bodegas Conde de Caralt входит в группу компаний Freixenet.

Терруар:

Виноградники растут на известняковой почве.

Винификация и выдержка вина:

Виноград собирают в период с конца августа до конца октября. Максимально разрешенный выход сока – 100 литров из 150 кг винограда. Лишь сок первого отжима, самого мягкого, после фильтрации направляется в чаны для проведения алкогольного брожения. Сорта винограда винифицируются отдельно, затем проводится ассамбляж и вино разливается в бутылки для проведения второго брожения. Вино выдерживается на осадке в бутылке 9-12 месяцев.



Оценки и рейтинги:

Wine Enthusiast – 87 баллов;

Guia Penin – 87 баллов.



Органолептические характеристики:

Цвет: Яркий соломенный.

Аромат: Приятные ноты белых цветов, медоносных яблок, персиков и белого хлеба.

Вкус: Округлое, мягкое вино, с минеральными тонами (мокрый камень), нотами персика и сушеной цедры лимона.

Гастрономические рекомендации:

Прекрасно в качестве аперитива, хорошо подойдет к различным закускам, ризотто, белому мясу, рыбе и полутвердым сырам. Температура подачи: 8 - 10 °С.