

## Marqués de la Concordia MM Blanc de Blanc Brut Nature



**Nimetus:** Marqués de la Concordia MM Blanc de Blanc Brut Nature

**Tootja:** United Wineries Estates S.A.U

**Päritolumaa:** Hispaania

**Piirkond:** Cava

**Kategooria:** vahuvein

### **Tehniline informatsioon**

**Alkoholisaldus:** 12.0%

**Toote maht:** 75.0cl

**Toote mõõdud:** 28.6\*9.76\*9.76cm

**Kogus kastis:** 6 pdl

**Kasti mõõdud:** 30\*40\*29.5cm

**Toote EAN:** 8410065300106

### **Toote iseloomustus**

**Viinamarjasort:** 30 % Chardonnay, 25 % Macabeo, 25 % Parellada and 20 % Xarel-lo

**Värvus:** Kirgas õlekõrre kollane. Vahusus on elegantne ja püsiv.

**Aroom:** Aroom on kompleksne ja puuviljane, domineerivad tsitruselised.

**Maitse:** Värske ja tsitruseline, keskmaitse puuviljane ja ümar. Rikkalik ja pika järelmaitsega.

**Toidusoovitused:** aperitiiv, eelroad, salatid, mereannid, iseseisvalt nautimiseks

**Serveerimistemperatuur:** 6.0-8.0C

**Kirjeldus:** Reserva de la Familia vahuvein on valmistatud Cava traditsioonilistest valgetest sortidest: Macabeo, Parellada, Xarello ja Chardonnay, mida kinnitab etikett Blanc de Blancs. Kuigi Cava DO veine toodetakse kogu Hispaanias, on hinnatuimad vahuveinid pärit Cava tootmise ajaloolisest keskusest - Sant Sadurní d'Anoia'st Kataloonias. Cavat toodetakse traditsioonilisel meetodil nagu

šampanjat. See tähendab, et vein läbib pudelis teise käärimise ja laagerdub kaua pärmisette peal. Klassifikatsiooni järgi vanandatakse Reserva kategooria veine vähemalt 15 kuud. Antud Cava laagerdub pudelis 30 kuud. See kuiv elegantne vahuvein on meeldiv aperitiiv ajaks, mil liha küpseb. Veelgi paremini tulevad selle omadused esile mereandide, näiteks austritega: toorelt, sidrunimahla või mignonette-kastmega maitsestatult, või grillitult (maitse järgi võib lisada maitserohelist, sibulat, küüslauku, noort kõva juustu). Sobib suurepäraselt kammkarpide või grillitud valge kalaga, millele on lisatud sidrunimahla või beurre blanc'i kastet, samuti keefiri-jogurti marinaadis maitsetaimedega kana- või kalkunišašlõkiga.

