



## PARÉS BALTÀ<sup>COSMIC</sup>

### 2021 Xarel-lo & Sauvignon Blanc | D.O Penedès

Sur les plus hautes montagnes du Penedès, à proximité du ciel, poussent les raisins Xarel.lo et Sauvignon Blanc aux saveurs les plus fraîches et les plus aromatiques. Le Parés Baltà travaille de manière écologique et biodynamique, c'est-à-dire que les pesticides et les herbicides sont systématiquement évités. En outre, aucune irrigation n'est utilisée. Un élevage de moutons fertilise le sol et les abeilles aident à polliniser les vignes pendant la période de floraison. Variétés de raisin : 85% Xarel.lo et 15% Sauvignon Blanc

#### **Tasting notes**

##### **Color**

Jaune clair

##### **Aroma**

Profondément aromatique, notes de fleurs et d'abricots blancs

##### **Taste**

Frais avec une bonne acidité et des notes minérales. Ce vin s'accorde avec les salades, le riz, le poisson, les sushis et le fromage doux

##### **Finish**

Longue finale

Parés Baltà, vins espagnols biologiques et biodynamiques Parés Baltà est une entreprise viticole familiale de la région du Penedès dont l'histoire remonte à 1790. Grâce à la composition différente des sols et aux microclimats, les vins ont un caractère particulier. La cave a une longue tradition qui s'est enrichie d'idées novatrices, de vins biologiques - biodynamiques, de cava et de vins naturels de haute qualité. Trois générations sont actuellement à l'œuvre sur le domaine. La vinification a été confiée à Maria Elena Jimenez et Marta Casas, deux jeunes femmes exceptionnelles qui expriment leur talent dans la qualité des vins Parés Baltà. Ces vins montrent non seulement du caractère et de la maîtrise, mais aussi de l'élégance et de l'équilibre. Les vignobles sont répartis sur cinq domaines du Penedès qui sont cultivés selon des méthodes durables en harmonie avec l'environnement. Les vins de Parés Baltà et le cava se caractérisent par leur profil aromatique exceptionnel et équilibré.