

Tantum Ergo Chardonnay-Pinot Noir Brut Nature

Valitsemme vain parhaat rypäleet luomu Chardonnay- ja Pinot Noir -köynnöksistämme, joiden istutustiheys on 3 500 kasvia hehtaarilla. Rypäleet korjataan aamulla käyttäen erityisiä 15 kg laatikoita, jotta ne pysyvät mahdollisimman viileinä siihen asti, kunnes ne saapuvat viinitilalle. Saavuttuaan viinitilalle, rypälelaatikot sijoitetaan -10°C kylmävarastoon. Valitsemme rypäleet värähtelevällä pöydällä, yksi laatikko kerrallaan, ennen kuin poistamme rangat ja kevyesti murskaamme ne. Lajiketta tuotetaan erikseen, ja käymisen jälkeen viini sekoitetaan ennen toista käymistä.

Viini ikääntyy sakan päällä vähintään 22 kuukautta.

Tarjoile 8 asteisena. Mahdollinen sakka viineissä on luonnollista, sillä pyrimme tuottamaan viinejä, joita on suodatettu mahdollisimman vähän, jotta viinin laatu pääsee täysin oikeuksiinsa.



Tuotetiedot

Maa: Espanja

Tuontantoalue: Requena, DO Cava

Tuottaja: Bodegas Hispano + Suizas

Rypäle/rypäleet: Chardonnay, Pinot Noir

Vuosikerta: 2020

Alkoholi: 12,5%

Pullokoko: 750 ml

Korkki: Luonnonkorkki

Väri: Keltainen vihrein sävyin

Tuoksu: Erittäin voimakas tuoksu, joka tuo mieleen kypsät valkoiset hedelmät, leivonnaisten ja pähkinöiden vivahteet sekä hienovaraiset vaniljan sävyt.

Maku: Voimakas ja kermainen maku, jossa on runsaasti syvyyttä, tarjoten erittäin pitkän jälkimaun ja tasapainoisen hapokkuuden.

Ruokasuositukset: Kala, Rapu, Seurustelujuoma, Aperitiivi