

## Tantum Ergo Vintage 2018

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 44 kuukautta. Tätä Cavaa tuotetaan vain vuosina, jolloin laatu katsotaan poikkeuksellisen hyväksi.

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:** 2018

**Alkoholi:** 12,5%

**Pulloko:** 750 ml

**Väri:** Oljenkeltainen

**Tuoksu:** Kuivattujahedelmiä, pähkinää, aavistus vaniljaa ja voita

**Maku:** Kuiva, täyteläinen, kermainen, pitkä jälkimaku

**Ruokasuositukset:** Grilliruoka, Aperitiivi, Kana, Riista