



CAVAS ESCUDERO
DIORO BACO

CAVA DIORO BACO

BRUT

I. TRAUBENSORTEN

50% Viura, 50% Chardonnay.

II. ALKOHOLGEHALT

11,5% Vol.

III. WEINBERGE UND WEINLESE

Die Trauben stammen aus den eigenen Weinbergen, welche die Kellerei in der Ortschaft Grávalos, im Süden des Berges Monte Yerga, an den Ausläufern der Iberischen Gebirgskette, auf einer Höhe zwischen 700 – 800 Metern über dem Meeresspiegel besitzt. Es handelt sich um eine sehr hohe Weinlage, in der frische Weine mit geringem Alkoholgehalt aber sehr feinen und eleganten Aromen entstehen. Die Traubensorte Chardonnay wird um die zweite oder dritte Septemberwoche gelesen, während die Trauben der Sorte Viura in den ersten zwei Oktoberwochen geerntet werden. Die Weinlese wird von Hand durchgeführt, und die Trauben werden direkt im Weinberg einer ersten Auslese unterzogen, damit keine Trauben in die Kellerei gelangen, die beschädigt sind und daher die Qualitätsparameter für unsere Cavabereitung nicht erfüllen.

IV. CAVABEREITUNG

Für die Herstellung des Cava "Dioro Baco" wird ausschließlich der durch eine ganz sanfte Pressung erhaltene Vorlauf verwendet. Dieser Traubenmost durchläuft seine erste Gärung in Edelstahltanks bei kontrollierter niedriger Temperatur von 14° C. Zu Beginn des Frühjahres gelangt der gereinigte Wein in die Flasche, in der die zweite Gärung und eine mindestens 24 Monate dauernde Flaschenreife stattfinden.

V. VERKOSTUNG

Helle goldgelbe Farbe mit grünlichen Reflexen. Schöne Perlung mit elegantem Aufsteigen feiner und anhaltender Bläschen. Intensiv und frisch im Aroma, mit Noten von feinen Kräutern und reifer Frucht. Frisch, fruchtig, elegant und mit sehr feiner Nase.

VI. EMPFOHLENE GERICHTE

Kalte und warme Vorspeisen, Fischgerichte, Meeresfrüchte, Gänseleberpastete sowie frischer und gereifter Käse.



FAMILIA
ESCUDERO