

## CAVA Brut

[kava brut]

vinařství / winery CVNE (CUNE)

[kune]

Španělsko, oblast / region Penedes

Vinařství s původním názvem Compañía Vinícola del Norte de España (později zkráceno na "Cune") bylo založeno již v roce 1879. Produkuje špičková vína z vlastních vinic v oblastech Rioja Alta a Rioja Alavesa, ke které před několika lety přidalo šumivá vína Cava z oblasti Penedes.

Vína Cava vznikají klasickou („šampaňskou“ nebo „champenoise“) metodou, kdy se perlení vytváří druhotným zráním v láhvi.

*The winery, originally named Compañía Vinícola del Norte de España (later shortened to "Cune"), was founded in 1879.*

*It produces top-quality wines from its own vineyards in the Rioja Alta and Rioja Alavesa regions, and in recent years has added sparkling Cava wines from the Penedès region.*

*Cava wines are made using the traditional ("champenoise") method, in which the bubbles develop through a second fermentation in the bottle.*

Apelace/appellation: Cava

Odrůdy/variety: Xarel.lo, Macabeo, Perellada

Popis/description: **Jemné trvalé perlení. Jemné aroma s tóny květů a citrusů. Svěží, s nízkou kyselostí, příjemné, vyvážené víno.** / *Fine, persistent bubbles. Delicate aroma with floral and citrus notes. Fresh and pleasant on the palate, with low acidity and a well-balanced character.*

Podávat při/serving temperature: **8°C**

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **výborně doplní jakékoliv tapas, a poslouží jako skvělý aperitiv** / *pairs beautifully with all kinds of tapas and makes an excellent aperitif*

Klima/climate: teplé středomořské klima s dlouhými, slunečnými léty a mírnými zimami / *warm Mediterranean climate with long, sunny summers and mild winters*

Půda/soil: vápenitá, jílovito-písčitá / *limestone, clay-sandy*

Nadmořská výška/altitude: 200–800m

Vinifikace/vinification: primární fermentace v nerezovém tanku, druhotná fermentace na láhvi metodou „champenoise“ / *primary fermentation in stainless steel tanks, followed by secondary fermentation in the bottle using the traditional (champenoise) method.*

