

CAVA Brut Rosé

[kava brut rozé]

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 Cava sparkling wines from the Penedès region.

Cava is made using the traditional ("champenoise") method, where the bubbles develop through secondary fermentation in the bottle.



Apelace/appellation: Cava

Odrůda/variety: 70 % Garnacha, 30 % Pinot Noir

Popis/description: **Jemné ovocné aroma s připomínkou malin a jahod, které přechází do sametové, dlouho trvající dochuti.** / *Delicate fruity aroma with hints of raspberries and strawberries, leading into a smooth, long-lasting finish.*

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

Doporučení k jídlu/recommended food pairing: **výborně doplní jakékoliv tapas, a poslouží jako skvělý aperitiv** / *pairs beautifully with any 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-písčité / *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.*