

CAVAS DE ZONDA

ZONA OESTE – SAN JUAN – ARGENTINA

UNA DE LAS 3 BODEGAS EN EL MUNDO ENCAJADAS EN UNA MONTAÑA.

LLEGA EL VINO PARA LA REFERMENTACIÓN EN LA CUBA DE ACERO Y EL EMBOTELLAMIENTO. SE PRODUCEN 70.000/80.000 BOTELLAS POR AÑO QUE SE VENDEN DIRECTAMENTE A LOS TURISTAS QUE VISITAN LA CAVA O POR INTERNET; NO ESTÁN PRESENTES EN SUPERMERCADOS, VINOTECAS, RESTAURANTES Y HOTELES.

AQUÍ ENCONTRARÁN 2 DE LAS 3 TIPOLOGÍAS DE VINO ESPUMOSO PRODUCIDO POR LA CAVA, CON SUS RELATIVAS NOTAS DE CATA Y MARIDAJES.

CHAMPAÑA BRUT NATURE – GRAN CAVA – ENVASADO EN SAN JUAN 12%

ELABORADO Y ENVASADO POR CAVAS DE ZONDA S.A. – RUTA PROV. Nº 12
– KM. 15 – RIVADAVIA – SAN JUAN – ARGENTINA

VISUAL: amarillo pajizo intenso con burbujas finas, numerosas y persistentes.

NARIZ: yerba, flores de campo, jabón de tocador y plátano.

BOCA: abocado y ácido con un final amargo con sabor a levadura; la persistencia gustativa es de 3 segundos.

MARIDAJE: bocadito con salame italiano

OPINIÓN PERSONAL: un vino espumoso inocente y agradable; la acidez del vino barre la crasitud del embutido, la tendencia dulce del salama equilibra el cierre amargo del espumoso brut nature; un vino para aperitivo o merienda.

Cuando hace tanto calor, como de verdad ocurre en San Juan, este vino es como un apaciguador refrescante.

CHAMPAÑA EXTRA BRUT – GRAN CAVA – ENVASADO EN SAN JUAN 12%

ELABORADO Y ENVASADO POR CAVAS DE ZONDA S.A. – RUTA PROV. Nº 12
– KM. 15 – RIVADAVIA – SAN JUAN – ARGENTINA

VISUAL: amarillo pajizo con reflejos verdosos y de burbujas finas, bastante numerosas y bastante intensas.

NARIZ: flores, manzana verde, pera no madura, limón y mantequilla derretida.

BOCA: abocado y con grande acidez; el cierre al final de boca tiene un sabor a manzana verde con tendencia dulce; la persistencia gustativa es de 3 segundos.

MARIDAJE: queso gruyere

OPINIÓN PERSONAL: la pastosidad del queso se contrapone a la acidez del vino y la tendencia amarguilla del queso se equilibra con el cierre dulce del espumoso; un vino para sentarse a admirar la cordillera de Los Andes en otoño y acompañar el vino con un rico queso gruyere.