

Cava Nuviana Brut

Вино Кава Нувиана Брют, игристое белое брют

Страна: Испания

Регион: Каталония

Производитель: Codorniu

Сорт винограда: Макабео, Шарелло, Парельяда

Крепость: 11,5 % об.

Метод производства: классический

Выдержка: 9 месяцев на дрожжевом осадке в подвалах винодельни

Аромат: освежающий, элегантный, минеральный аромат с нотами зеленого яблока, груши, трав

Вкус: утонченный, с фруктово-минеральными оттенками, приятной кислинкой и сухим послевкусием

Температура подачи: 5-7 °C

Гастрономия: аперитив, сочетается с фруктами, сырами, холодными закусками и салатами с морепродуктами



Cava Nuviana Dulce

Вино Кава Нувиана Дюльче, игристое белое полусладкое

Страна: Испания

Регион: Каталония

Производитель: Codorniu

Сорт винограда: Макабео, Шарелло, Парельяда

Крепость: 11,5 % об.

Метод производства: классический

Выдержка: 9 месяцев на дрожжевом осадке в подвалах винодельни

Цвет: золотисто - соломенный

Аромат: утонченный, сотканный из цитрусовых, минеральных нот и ананаса

Вкус: освежающий, гармоничный, с приятной сладостью, нотами ананаса, банана и весенних цветов, плавно переходящими в мягкое послевкусие.

Температура подачи: 5-7 °C

Гастрономия: аперитив, сочетается с фруктами, сырами, холодными закусками и салатами с морепродуктами



Cava Nuviana Rosado Brut

Вино Кава Нувиана Росадо Брют, игристое розовое брют

Страна: Испания

Регион: Каталония

Производитель: Codorniu

Сорт винограда: Монастрель, Гарнача Тинто, Трепат

Крепость: 12 % об.

Метод производства: классический

Выдержка: 9 месяцев на дрожжевом осадке в подвалах винодельни

Цвет: розовый

Аромат: освежающий, наполнен тонами малины, красной смородины и более тонкими оттенками цитрусовых фруктов

Вкус: округлый, деликатный, с тонким, но длительным ягодно-фруктовым послевкусием

Температура подачи: 8-10 °C

Гастрономия: аперитив, сочетается с холодными закусками и салатами с морепродуктами, сырами, фруктами



Бodega Нувиана на данный момент входит в Группу Кодорниу, которая объединяет десять бодег (виноделен), расположенных в ведущих винодельческих регионах как Испании, так и Нового Света, и производящая более 60млн. бутылок в год. В её владении находится порядка 3,5 тыс га виноградников. По сей день Кодорниу несёт традиции виноделия сквозь века, оставаясь семейным предприятием и производя вина превосходного качества. Компания является не только первым, но и крупнейшим производителем испанской кавы.

Винодельня и виноградники находятся в зоне, которая служит местом остановки птичьих стай во время миграции, а выводки молодых птиц на старо-испанском диалекте так и называются - "novellana", и так как эта бodega была приобретена последней в списке виноделен Codorniu Raventos Group, и является самой молодой в "выводке", то для нее прекрасно подходит это название.

Начало истории шампанского дома **Кодорню** восходит к 1551 году. В документе, датированном этим годом, говорится, что семья владела некоторым оборудованием, связанным с виноделием. В 1659 году молодая герцогиня Анна Кодорню заключила брак с Мигелем де Равентос, объединив тем самым традиции производства вина двух крупнейших испанских компаний. Кодорню является одним из немногих производителей игристых высококласных вин, открывших и использующих уникальный метод классической шампанизации («шампенуа») в Испании, известный под названием Кава. В 1872 году Жозеф Равентос создал первое шампанское по этому методу, к 1888 году уже ставшее обладателем ряда Золотых медалей на различных международных конкурсах. С 1897 года, по указу Королевы Марии Кристины, Кодорню является официальным поставщиком Испанского

Королевского

двора.

В настоящее время кава от Кодорню пользуется заслуженной славой более чем в ста странах мира. В 1976 году подвалы Codorniu Sant Sadurni d'Anoia были объявлены "Национальным памятником исторического и художественного значения".