## Campo Viejo Cava Brut Reserva Вино Кампо Вьехо Кава Брют Резерв, игристое белое брют

**Страна:** Испания **Регион:** Каталония

Производитель: Campo Viejo

Сорта винограда: Парельяда, Макабео, Щарелло

Метод производства: классический

Особенности: выдержка на дрожжевом осадке 18 месяцев

**Крепость:** 11,5 % об.

Цвет: насыщенный, золотисто - соломенный

Аромат: утонченный, наполнен оттенками спелых персиков, цветов медоносов и

свежей хлебной корочки

**Вкус:** освежающий, сбалансированный, с минеральными оттенками и тонами персика, абрикоса, круассана со сливочным маслом и лимона, в длительном послевкусии

Температура подачи: 6-8 °C

**Рекомендации по употреблению:** отлично подходит в качестве аперитива, хорошо сочетается с легкими закусками, сырами, морепродуктами

В настоящее время бренд "Campo Viejo" принадлежит французскому гиганту Pernod Ricard, владельцу торговых марок виски Jameson и Чивас Ригал, текилы Ольмека, коньяков Мартель и Бисквит, джина Beefeater, вина Brancott, шампанского Perrier Jouet и других брендов

Campo Viejo

Винодельня Кампо Вьехо построена по последнему слову техники, с особым вниманием к защите и охране окружающей среды, в полной гармонии с окружающим пейзажем. На виноградниках процесс созревания винограда контролируется самым тщательным образом, с учетом инструкций по выращиванию и уходу за лозами, созданных специально для каждого участка. На винодельне, несмотря на оснащение самым передовым оборудованием, предпочитают традиционные способы производства. Например, при процессе винификации сок для производства вин получают только под воздействием собственного веса ягод, без использования механических прессов.

Неудивительно, что продукция винодельни Campo Viejo — обладатель многочисленных призов и наград. Кроме основной линейки вин "Кампо Вьехо", винодельня производит и другие марки: "Алькорта" и "Аспиликуэто".