

Дегустация

# КАВЫ

в ресторане  
«Перелетный кабак»

17 декабря в 19:00

CAVINA



ПЕРЕЛЁТНЫЙ  
КАБАК



## CAVA RUBOR AURORAE BRUT ROSE

Вино игристое розовое брют

Регион: DO Cava (Кава)

Сорта винограда: 100% Grenache (Гарнача).

Производитель: BODEGA MASCARÓ

Крепость: 12%

цена на 17.12.2019:

**2070 руб.**

Вино цвета светло-розового заката. Тонкие и стойкие пузырьки. Сладковатый фруктовый аромат черешни и малины. Элегантное, полнотелое сухое вино с хорошей структурой и богатым послевкусием. Это вино - доказательство того, что виноград сорта Гарнача прекрасно подходит для изготовления розовой кавы.

### РЕКОМЕНДАЦИИ:

Идеально в качестве аперитива, а также прекрасно сочетается с блюдами под молочным соусом, с блюдами из риса и с гусиной печенью.

### ФЕРМЕНТАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА:

После вторичной ферментации в бутылках вино выдерживают на осадке не менее 12 месяцев.

Ваша персональный промокод 10% при первом заказе на сайте CAVINA.RU : **deg10**



## PARATÓ CAVA BRUT RESERVA

Вино игристое белое брют

Регион: DO Cava (Кава)

Сорта винограда: Xarel·lo (Чарело) 40%, Macabeo (Макабео) 34%, Chardonnay (Шардоне) 15%, Parellada (Парельяда) 11%

Производитель: BODEGA PARATÓ

Крепость: 12%

### ОПИСАНИЕ:

Цвет бледно-соломенный, с легкими зеленоватыми отблесками, игристость долгая, с тонкими, медленно поднимающимися цепочками пузырьков. Аромат поначалу фруктовый (сладкая груша, зрелое яблоко голден, белый персик), цветочный (белые цветы, жасмин), далее в развитии проявляются нотки сухой травы и соломы со слабым бальзамическим оттенком (фенхель, свежескошенная трава), а также нотами свежего тоста и заварного крема. Вкус свежий, приятный и легкий, с нежной и тающей игристостью. Кислотность выраженная, первичные ноты цитрусовые (лайм, цедра лимона и мандарина), далее проявляются горьковатые травяные оттенки. Послевкусие долгое, освежающее, со сливочными тонами от выдержки на осадке и нотами свежего белого тоста.

### РЕКОМЕНДАЦИИ:

Идеально в качестве аперитива, а также прекрасно подходит для сопровождения всех блюд от закусок до десерта.

цена на 17.12.2019:

**1290 руб.**

Ваша персональный промокод 10% при первом заказе на сайте CAVINA.RU : **deg10**

цена на 17.12.2019:

**1075 руб.**

## PARATÓ CAVA SEMI SECO ORGANIC RESERVA

Вино игристое белое полусухое

Регион: DO Cava (Кава)

Сорта винограда: Xarel·lo (Чарело) 31%, Parellada (Парельяда) 30%, Macabeu (Макабео) 28%, Chardonnay (Шардоне) 11%

Производитель: BODEGA PARATÓ

Крепость: 12%

### ОПИСАНИЕ:

Цвет бледно-соломенный, с легкими золотистыми отблесками, игристость долгая, с тонкими, медленно поднимающимися цепочками пузырьков. Аромат поначалу фруктовый (сладкая груша, зрелое яблоко голден, спелый банан), затем проявляются сильные ароматы входящих в купаж сортов и вторичные тона – срезанные цветы и трава, а также тона пряностей (анис) и свежесдобитого белого хлеба. Вкус тонкий, с очень приятным освежающим действием, первичное ощущение умеренно выраженных цитрусовых тонов, послевкусие длительное, с оттенками сладкой выпечки и взбитых сливок.

### ФЕРМЕНТАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА:

Вторичная ферментация происходит в бутылках в течение 6 недель при 13 оС, затем длительная выдержка минимум 15 месяцев на тонком осадке. Выдержка на осадке придает вину округлый и сливочный вкус, а также улучшает ароматические характеристики.



Ваша персональный промокод 10% при первом заказе на сайте CAVINA.RU : **deg10**





## FINCA RENARDES CAVA BRUT NATURE

цена на 17.12.2019:

1050 руб.

Вино игристое белое брют

Регион: DO Cava (Кава)

Сорта винограда: Xarel·lo (Чарело) 40%, Macabeo (Макабео) 34%, Chardonnay (Шардоне) 15%, Parellada (Парельяда) 11%

Производитель: BODEGA PARATÓ

Крепость: 12%

### ФЕРМЕНТАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА:

Вторичная ферментация происходит в бутылках в течение 45 дней при 130С с последующей выдержкой в течение 12 месяцев на дрожжевом осадке. Выдержка на осадке придает вину округлый сливочный вкус и улучшает ароматические качества. Экологический продукт.

### ОПИСАНИЕ:

Цвет бледно-соломенный, с легкими зеленоватыми отблесками, игристость долгая, с тонкими, медленно поднимающимися цепочками пузырьков. Аромат белых фруктов (груша, зрелое яблоко голден), белых цветов с нотами сухой травы и соломы, свежего тоста и дрожжей. Вкус свежий, приятный и легкий, с нежной и тающей игристостью. Кислотность выраженная, первичные ноты цитрусовые (цедра лимона), далее проявляются бальзамические ноты (эвкалипт). Послевкусие долгое, освежающее, с легкой горчинкой и минеральным оттенком.

### РЕКОМЕНДАЦИИ:

Идеально для сопровождения любых блюд средиземноморской кухни.

Ваша персональный промокод 10% при первом заказе на сайте CAVINA.RU : **deg10**



## ÀTICA CAVA EXTRA-BRUT ROSÉ ECOLÒGIC

Вино игристое экстра-брют розовое

Регион: DO Cava (Кава)

Сорта винограда: Pinot Noir (Пино Нуар) 75%, Chardonnay (Шардоне) 25%

Производитель: BODEGA PARATÓ

Крепость: 12%

### ФЕРМЕНТАЦИЯ И ВЫДЕРЖКА:

Вторичная ферментация происходит в бутылках в течение 45 дней при 130С с последующей выдержкой в течение 12 месяцев на дрожжевом осадке. Выдержка на осадке придает вину округлый сливочный вкус и улучшает ароматические качества. Экологический продукт.

### ОПИСАНИЕ:

Цвет бледно-розовый, игристость долгая, с тонкими, медленно поднимающимися цепочками пузырьков. Чистый и элегантный аромат свежих фруктов (клубники) с бальзамическими и травяными нотами на фоне легкого аромата сладкого хлеба. Вкус свежий и объемный, с приятными танинами.

### РЕКОМЕНДАЦИИ:

Идеально в качестве аперитива, а также для сопровождения любых салатов, пасты и разнообразных блюд из рыбы и белого мяса.

цена на 17.12.2019:

**1945 руб.**

Для заметок:

Ваша персональный промокод 10% при первом заказе на сайте CAVINA.RU : **deg10**

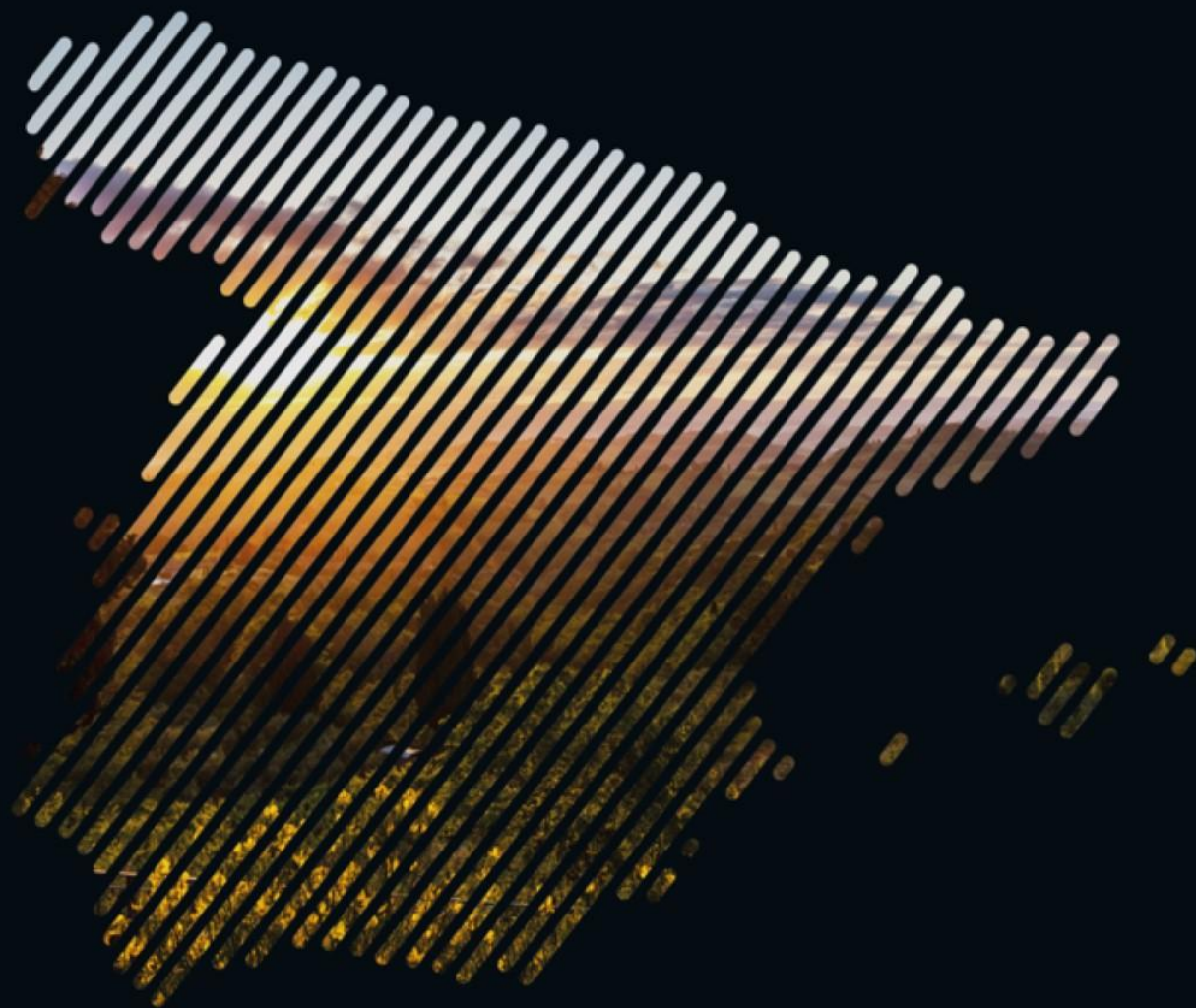
- 1 RIAS BAIXAS
- 2 BIERZO
- 3 RIBERA DEL DUERO
- 4 RIOJA
- 5 SOMONTANO
- 6 COSTERS DEL SEGRE
- 7 PRIORAT
- 8 PENEDES
- 9 JÉRÈS
- 10 JUMILLA
- 11 RIBEIRA SACRA
- 12 TORO
- 13 RUEDA
- 14 NAVARRA
- 15 TERRA ALTA
- 16 MONTSANT
- 17 CONCA DE BARBERA
- 18 EMPORDA
- 19 UTIEL-REQUENA
- 20 LA MANCHA
- 21 CÁDIZ
- 22 BAJO ARAGÓN



## ВИНОДЕЛЬЧЕСКИЕ РЕГИОНЫ ИСПАНИИ

# CAVINA

ВАША ИСПАНИЯ



## Контакты

+7 (495) 066 26 17

+7 (903) 139 08 13

[info@cavina.ru](mailto:info@cavina.ru)

119619, г. Москва, ул. Производственная, 11, зд. 8

Время работы:

с 09-00 до 18-00, воскресенье – выходной

[cavina.ru](http://cavina.ru)