

# Freixenet. 4 стороны Cava. УДОВОЛЬСТВИЯ

К западу от прекрасной Барселоны, в регионе Пenedес, в городке Сант-Садурни-д'Аноя расположена крупнейшая в мире винодельня, где производится премиальная кава классическим методом. Искусство здешних виноделов достойно своей славы: кава Freixenet собрала за свою историю высшие награды международных конкурсов не только Европы, но также Азии и Америки. Сегодня эти вина успешно продаются в более чем 130 странах.

## 1. Freixenet Cordon

**Negro, брют.** Cordon Negro – легкая кава, которая ценится за исключительную свежесть. В купаже классическое трио: Парельяда 40 %, Макабео 35 %, Ксарелло 25 %. Вино светло-желтого цвета с зеленоватыми бликами, с красивой стойкой игрой. Алкоголь: 11,5%. В аромате доминируют цитрусовые с оттенком персика, банана и ананаса. Вкус мягкий, округлый, сливочный, с тонами яблока, груши, тропических фруктов, слегка поджаренных тостов, орехов и сухофруктов. Хрустящее, чистое. Послевкусию изящное и продолжительное. Температура подачи 14-16°. Пейринг: икра, закуски и морепродукты. Вина прекрасно сочетаются с большинством блюд, но брют рекомендуем с азиатской кухней. Он идеален и на аперитив, и в коктейлях.

## 2. Freixenet Carta Nevada, полусладкое.

Образцовый представитель игристых Пenedеса. Разумеется, при ее создании использовали традиционный купаж автохтонных сортов: Макабео, Ксарелло и Парельяда. Это свежая кава с легкой кислинкой, с тонким, изящным букетом, где смешиваются в гармоничной гамме ароматы белых цветов, цитрусовых и фруктов. Чистая и яркая кава золотистого цвета с праздничными бликами и нежной игрой пузырьков. Пейринг: с легкими салатами, хамоном или каталонским специалитетом – белой колбасой Butifarra, известной еще со времен Древнего Рима. А впрочем, под бокал Carta Nevada подойдет просто хорошее настроение!

## 3. Freixenet Cordon Rosado, розе брют.

Кава имеет празднично яркий клубничный цвет и перляж с множеством изящных пузырьков, которые создают красивую белую корону по краям вашего бокала. У него восхитительный аромат тропических цветов и красных фруктов с нотками экзотики – гренадина, сушеного инжира и фиников. Вкус свежий, легкий и мягкий, с оттенками красных фруктов. Пейринг: к птице, свинине и легким десертам. Температура подачи 15-17°.

## 4. Freixenet Ice, полусухое.

В основе кавы – традиционный купаж с минимальным добавлением Шардонне. Вино славится приятной игрой, подходящей для семейных торжеств и молодежных пати. Обладает ароматом персиков, спелых груш, цветов с нюансами тропических фруктов. Вкус сливочный, с приятным балансом сладости и длительным послевкусием. Сомелье рекомендуют подавать его со льдом или создавать изысканные миксы.



БУДЬ  
Freixenet

[f champartyshop](#) [ig champarty.com.ua](#)