



# Mistinguett Brut

Masia Vallformosa, DO Penedès, Espanja

## Rypälelajikkeet

Macabeo, Xarel.lo, Parellada

## Alkoholipitoisuus

11,5 %

## Sokeripitoisuus

11,6 g/l



## Luonnehdinta

Väri vaalean oljenkeltainen vihrein vivahtein. Eloisat kuplat. Tuoksu hedelmää – melonia, omenaa ja banaania.

Maku kuiva, tasapainoinen, herkullinen ja kevyesti hapokas. Jälkimaku on pyöreä ja elegantti sekä klassisen hedelmäisen.

## Tarjoilulämpötila ja -lasi

5-6° C

## Ruokasuositus



## Muuta

Mistinguett Brut on valmistettu perinteisen samppanjakäymismenetelmän mukaisesti. Rypäleet on poimittu käsin ja koneellisesti syys- ja lokakuun aikana. Viini on käynyt läpi kaksi käymisvaihetta, joista ensimmäinen tapahtuu terästankeissa 16–18° C lämpötilassa. Toinen käyminen tapahtuu pullossa.

Mistinguett (1875 – 1956) oli ranskalainen näyttelijätär ja laulaja, jonka syntymänimi oli Jeanne Bourgeois. Hän oli yhteen aikaan maailman parhaiten palkattu naispuolinen viihdetaitelija. Mistinguett esiintyi Ranskan kuuluisimmilla lavoilla Folies Bergèresä ja Moulin Rougeissa.

## Tuottaja

Masia Vallformosa tuottaa viinejä Espanjasta, Penedèsin alueelta. Yhtiön on perustanut vuonna 1865 yksi aikansa arvostetuimmista viininviljelijöistä, José Doménech Soler. Hän toimi uranuurtajana amerikkalaisten köynnösten uudelleen istuttajana Phylloxera-viinikirvan tuhojen jälkeen. Kolmannen sukupolven aikana viinitila laajeni nykyiseen mittaansa 41 hehtaarista yhteensä 307 hehtaariin viljelymaata. Tänä päivänä yhtiötä johdetaan jo viidennessä sukupolvessa, ja tilaa johtaa Oriol Doménech Vidal.