



Mistinguett Semi Seco

Masia Vallformosa, DO Penedès, Espanja

Rypälelajikkeet

Macabeo, Xarel.lo, Parellada

Alkoholipitoisuus

11,5 %

Sokeripitoisuus

35 g/l

Luonnehdinta

Väri oljenkeltainen kultaisin vivahtein. Hienot kuplat ja kaunis vaahto. Tuoksu täyteläinen ja hedelmäinen – ananasta, omenaa ja persikkaa. Maku puolikuiva, tasapainoinen, herkullinen ja elegantti. Pitkä ja miellyttävä jälkimaku.

Tarjoilulämpötila ja -lasi

4-5° C

Ruokasuositus



Muuta

Mistinguett Semi Seco 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 Bergèresissä 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.

