



# PARÉS BALTÀ

## Mas Irene 2019

48,25\$

\* Prix de détail suggéré

Biologique Biodynamique Végan

\$	Frais de service	0,00\$
	Code produit	14929380
🏠	Agent	Noble Sélection
\$	Prix licencié	41.85\$
📦	Conditionnement	6x750ml
🚚	Type d'approvisionnement	Importation privée
📅	Statut	Non disponible
🏷️	Type de produit	Vin tranquille
🇪🇸	Pays	Espagne
🕒	Désignation réglementée	Denominación de origen (DO)
📍	Région	Catalogne
🍇	Cépage(s)	Merlot 67 %
🍇	Cépage(s)	Cabernet Franc 33 %
%	Pourcentage d'alcool	14.5%
🍷	Couleur	Rouge
🔑	Fermeture	Liège
🍷	Type de vieillissement	Chêne français
🕒	Durée de vieillissement	13 mois

### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Située dans la région de Penedès, Parés Baltà est un vignoble familiale dont la tradition vinicole remonte à 1790. Aujourd'hui, le domaine produit une vaste gamme de vins et de cava de qualité supérieure qui ont reçu de nombreux éloges tant à l'échelle nationale qu'internationale. En se souciant constamment de la qualité, l'objectif est de produire quelques-uns des meilleurs vins au monde, et certains des plus intéressants.

### NOTES DE DÉGUSTATION

Robe d'un rubis profond avec des reflets noirs.

Belle complexité aromatique de notes de fruits rouges confits, bien équilibrée avec une subtile présence de chêne.

En bouche, il est lisse et gras, avec une grande ampleur. Des notes de petits fruits rouges, d'épices et de notes grillées apparaissent. Finale longue et persistante.

À servir entre 16 et 17°C

### NOTES SUR LE PRODUIT

Le processus de vinification débute une macération pré-fermentaire à froid à 8 ° C pendant 5 jours pour permettre une meilleure extraction de la couleur et des arômes. Ensuite, les deux variétés de raisin sont fermentées séparément à une température contrôlée de 25 ° C, durant une période de 21 jours respectivement. Élevage pendant 13 mois dans des barriques neuves de chêne français. Aller à l'aveugle.

**SYLVAIN GUILLERMIN**  
(450) 275-1346  
Gestionnaire des ventes

**HÉLÈNE GOLL**  
(450) 822-1363  
Montréal Est & Lanaudière

**CARLE DYKHUIS**  
(514) 346-2801  
Ouest-de-l'Île, Laval,  
Sud-Laurentides & Outaouais

**JEREMY ROUSSIN**  
(819) 212-4520  
Montréal, Estrie & Centre  
du Québec

**ANDRÉA MATHURIN**  
(581) 996-1514  
Est du Québec

**FRANÇOIS LAROUCHE**  
(438) 833-4816  
Centre du Québec

**ARNAUD BÉNIER**  
(514) 549-7689  
Montréal

Noble Sélection  
1370 Boulevard Rosemont  
Montréal, QC H2G 1V4  
(514) 989-9657



### ÉLABORATION DU PRODUIT

Le processus de vinification débute une macération pré-fermentaire à froid à 8 ° C pendant 5 jours pour permettre une meilleure extraction de la couleur et des arômes. Ensuite, les deux variétés de raisin sont fermentées séparément à une température contrôlée de 25 ° C, durant une période de 19 et 24 jours respectivement.

Élevage pendant 13 mois dans des barriques neuves de chêne français Allier.

**PARÉS**  
1790  
**BALTÀ**



**SYLVAIN GUILBAULT**  
(450) 275-1346  
Gestionnaire des ventes

**LÉA FIGOLI**  
(450) 822-1363  
Montréal Est & Lanaudière

**KARL DYKHUIS**  
(514) 346-2801  
Ouest-de-l'Île, Laval,  
Sud-Laurentides & Outaouais

**JEREMY ROUSSIN**  
(819) 212-4520  
Montréal, Estrie & Centre  
du Québec

**ANDRÉA MATHURIN**  
(581) 996-1514  
Est du Québec

**FRANÇOIS LAROUCHE**  
(438) 833-4816  
Centre du Québec

**ARNAUD BÉNIER**  
(514) 549-7689  
Montréal