

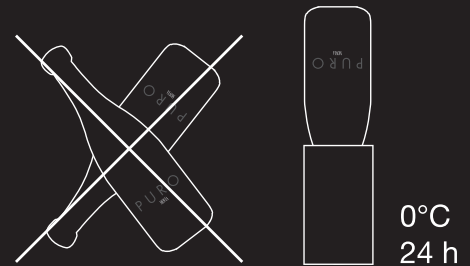
PURO

Puro se prične tam, kjer ostali šampanjci prenehajo z življenjem in se začno starati. Na glavo obrnjeni Puro živi večno, saj ga stalno prisotne kvasovke lahko dolga leta ohranjajo pri življenju. Žvepla je samo toliko, kot so ga naredile kvasovke. Nos je lepo zorjen, terciaren, a vseeno z obilico svežine. Suh, zelo homogen v ustih. Puro je kompleksna, dolga, odlična penina.

To je posebna penina, ki ni degožirana. Z drugimi besedami, kvasovke, ki so opravile sekundarno fermentacijo, so še v steklenici, kar da vinu posebno žlahten okus. Prav zaradi teh kvasovk, moramo steklenico pred odprtjem imeti 24 ur obrnjeno na glavo na hladnem. Prav tako se tudi odpira, obrnjena "na glavo", vrat steklenice pa se potopi v vodo. Pritisk, ki je v steklenici izrine usedlino-kvasovke iz steklenice, ki so se nabrale v vratu steklenice. Pridelano po načelih biološke pridelave. Značilna pozna trgatav ter ročno obiranje s kratko dobo med "trto" in vrenjem (fermentacijo). Tiho vretje se konča v lesenih sodih (barrique), kjer vino zori do konca na lastni usedlini, brez pretokov. Do stekleničenja se nikoli ne uporablja žvepla ali drugih konzervansov. Po štirih letih zorenja v lesenih sodih (barrique) vino zaključí vse naravne procese in postane naravno stabilno ter pripravljeno na dolgo "življenje".

Kako odpreti vaš Puro

1. Ne pretresajte ali obračajte steklenice. Preden ga postrežete, naj Puro počiva obrnjen na glavo pri 0°C vsaj 24 ur. Tudi pri odpiranju steklenice jo morate držati obrnjeno na glavo.



2. Odstranite aluminijasto folijo in kovinsko mrežico.



3. Potopite vrat steklenice v posodo s hladno vodo.

Odmašite steklenico s počasnim rahljanjem zamaška.

Ko je steklenica odmašena, pustite za dobro sekundo, da usedlina izteče v vodo.



4. Dvignite steklenico pokonci, nalijte v kozarce in uživajte v vašem Puro.



MOVIA