

## PARXET CUVÉE 21, ECOLÓGICO



### VARIETALES:

Pansa Blanca, Macabeo & Parellada

D.O.: Cava

### ELABORACIÓN:

Mecánica y manual dependiendo de las características de cada viñedo.

Prensado de la uva entera y fermentación a temperatura controlada de 16°C.

Crianza: 9 - 15 meses.

### CATA:

Tono muy pálido con reflejos verdes, burbuja muy fina y persistente con tendencia a formar corona de espuma. En nariz es amplio, afrutado e intenso. En boca explota el equilibrio aromático y gustativo característico de las variedades y la crianza.

Temperatura ideal de consumo: 4°C to 6°C.

