



VARIETALES:

Macabeo, Parellada & Xarel.Lo

D.O.: Cava

ELABORACIÓN:

Se escogieron los mejores vinos blancos de estas variedades de uva y después de añadir el azúcar y levaduras seleccionadas se realizó la segunda fermentación en botella (método tradicional) en nuestras cavas a una temperatura nunca superior a los 15oc para así conseguir una burbuja pequeña y persistente. Las botellas han permanecido en nuestras cavas en una estricta oscuridad y silencio hasta la fecha.

CATA:

Color: Amarillo pajizo, brillante limpio, con ligeros matices verdes. Burbuja abundante, de pequeño tamaño y de desprendimiento vertical y regular, formando corona.

Aroma: Buena intensidad aromática, muy fresco conservando notas frutales.

Boca: Buena estructura en boca, amplio, vivo y con muy buena acidez. Las sensaciones retronasales son limpias, frescas y persistentes.

Acompañar con ahumados y Caviar.

Temperatura ideal de consumo: de 4° a 6°.

