

CAVA MARFIL BRUT NATURE



ORIGEN: ALELLA
VARIEDAD: XAREL·LO, MACABEU Y
PARELLADA
GRADO ALCOHÓLICO: 11,50%



ELABORACIÓN:

Cava elaborado con un vino de base dónde se combinan las variedades tradicionales.

Con una crianza mínima de 14 meses se degüella justo antes de su salida al mercado para así preservar toda su frescura e intensidad.

CATA:

COLOR: Amarillo dorado.

AROMA: En nariz es potente, con ligeros tostados y matices de lías, hierbas y frutos secos.

SABOR: En boca es seco, con finas notas de amargor, y una excelente acidez.

MARIDAJE: Ideal bien fresco de aperitivo o bien para acompañar los platos típicos de la cocina mediterránea.