

MasterChef Brut Cava

D.O. Cava



PAÍS DE ORIGEN: España

DO/ZONA DE PRODUCCIÓN: D.O. Cava

TIPO DE VINO: vino espumoso




VARIEDADES: 40% Macabeo, 35% Xarel·lo, 19% Parellada, 6% Chardonnay

VOLUMEN: 75cl

GRADUACIÓN ALCOHÓLICA: 11,5% Vol

MADURACIÓN: Crianza mínima de 14 meses, (2ª Fermentación en botella)

NOTAS DE CATA

-  Amarillo pajizo, con reflejos verdosos y desprendimiento de burbujas finas y persistentes.
-  Aromas de fruta blanca (manzana, pera), elegantes aromas de pastelería (brioche).
-  Fresco, con burbuja cremosa y agradable y final elegante

MOMENTO DE CONSUMO: 2-4 años

TEMPERATURA DE SERVICIO: 6°-8°C

MARIDAJE: Este vino espumoso complementa maravillosamente con aperitivos, arroces marineros, ensaladas, cocina oriental, pescados blancos, moluscos y crustáceos



MasterChef
VINOTECA

UVA Master Distribución S.L.

Calle Sor Angela de la Cruz 10, 2º D, 28020 - Madrid CIF: B-01784891