VARIAS
Flors i Violes Brut

Ficha Producto

Denominación de Origen:
Cava

Localidad:
Sant Sadurní d'Anoia

País
España

Variedad de uva:
Macabeo 30%, Xarel·lo 40%, Parellada 30%

Tipo de elaboración:
Método Tradicional Cava

Temperatura de consumo:
4º y 6º C

Crianza:
Mínimo 12 meses en la cava

Nota de cata:
Color amarillo brillante con tonalidades verdes. Muy aromático y con recuerdos varietales. Es suave y gustoso en boca, a la vez que agradable y fresco.
Para disfrutarlo como aperitivo, en gran variedad de ensaladas y carnes blancas, postres ligeros y en celebraciones.

WINEinMODERATION.com
El Vino, el gusto por la moderación