Cava Brut - Camps d'Estels - Espagne - 75cl

Le vignoble qui se trouve à Barcelone, occupe une superficie de quelque 45 ha sur lesquels poussent les Macabeu, Xarel·lo et Parellada. Une fois cueillis à la main, les raisins sont transportés dans de petites caisses et amenés au pressoir. Les différentes variétés de raisins fermentent à une température entre 16 et 18°, puis vient l'assemblage avec plus ou moins de sucre selon le type de mousseux que l'on désire produire. Cet agréable Cava offre le meilleur de la récolte, dans le sens où on n'ajoute pas de liqueur de tirage . Le résultat est une nuance riche et expressive de beurre et de brioche , une profondeur sans précédent et un équilibre parfait .
Bouche: Une palette riche et parfaitement équilibrée avec des notes de pain fraîchement cuit, d'abricots et de pêches.
Nez: Pain brioché.
Robe: Jaune paille.

13.50 EUR

Artcode: 00005402
Vins, Vins mousseux

Informations complémentaires	
Couleur et type	Mousseux
Bouteille	75cl
Raisin	Macabeo, Xarel-lo
Alcool	12,5%
Pays	Espagne
Région	Carinena D.O.
Producteur	Vinergia Wines Carinena

Plats	Tapas, Apéritif, Desserten abrikozen, oeufs brouillés au saumon fumé
Goût	Frais, Sec