

MONT MARÇAL EXTREMARIUM BRUT NATURE 2021

VEGAN



DO CAVA

El trabajo milenario e incansable del viticultor ha sido lo que ha marcado los paisajes vitivinícolas de las zonas de la denominación de origen Cava.





NOTAS DE CATA



COLOR: amarillo pálido, brillante. Buen desprendimiento de finas y continuadas burbujas. Perfecta formación de corona.



NARIZ: agradable y fresco. Riqueza aromática entre notas envejecidas de vainilla y de fruta como el melocotón. Finas notas frescas de cítrico (pomelo) y a flores blancas.



BOCA: entrada amable y versátil. Carbónico suave con burbuja fina. Sedoso con una madurez equilibrada y un recuerdo de almendra. Sensación final larga y fresca.





VARIEDADES

Xarel·lo, Macabeo y Parellada
Chardonnay
Pinot Noir



CRIANZA

Mínimo18 meses en sus propias lías.

Graduación 11,5% vol.



Servicio 10-12 ° C

Acidez total (a.t.): 6,3-6,9 g/l
Azúcar 0 g/l
SO_2 Total 70-75 mg/l
Envase Botella grabado esp. 75 cl



MARIDAJE

Es un cava amplio y con cuerpo, es perfecto con viandas condimentadas, aves como el faisán o la perdiz y carnes blancas.
El mejor acompañante del jamón ibérico, tabla de quesos y carpaccio de ternera.
Una buena armonía con risottos y pescados azules.

BARDINET WINES