CALIDAD

TRABAJO EN EQUIPO

Lacrima Baccus

Responsabilidad ética

LACRIMA BACCUS HERETAT BRUT NATURE GUARDA ECO

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.



VARIEDADES

Xarel·lo
Macabeo
Parellada

CRIANZA

Mínimo 9 meses sobre sus propias lías.

NOTAS DE CATA

COLOR: amarillo pálido, brillante con burbujas finas y continuas.

NARIZ: alegre, con buena intensidad, destaca la fruta blanca como la manzana, con notas cítricas y un fondo con recuerdos de flor de almendro.

BOCA: entrada agradable, con nervio. Un carbónico crujiente y bien integrado. Suave en su paso con un final largo y fresco marcado por la fruta.



Graduación	Servicio
11.5% vol.	10-12 º C

Acidez total (a.t.): 5.5-5.8 g/l
Azúcar 0 g/l
SO_2 Total 65-75 mg/l
Envase Botella vidrio estándar 75 cl.

MARIDAJE

Es un cava versátil, ideal para toda la comida desde el aperitivo hasta la sobremesa.
Buen acompañante del jamón ibérico, carnes blancas y salmón ahumado.
Buen acompañante de quesos cremosos y quesos de cabra.

BARDINET WINES