

MONT MARÇAL BRUT NATURE 2022

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 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.





VARIEDADES

Xarel·lo
Macabeo
Parellada



CRIANZA

Mínimo 9 meses en sus propias lías.

Graduación 11,5% vol.



Servicio 10-12 º C

Acidez total (a.t.): 6,0-6,7 g/l
Azúcar 0 g/l
SO_2 Total 65-75 mg/l
Envase Botella vidrio 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

15/07/2024