


# MONT MARÇAL BRUT 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