

Ficha Técnica:

Cava Puerta Palma Reserva Brut Nature

Denominación:	Denominación de Origen Cava
Tipo de Cava:	Reserva Brut Nature
Graduación:	12% vol.
Vendimia:	Manual
Varietades:	Macabeo y Parellada
Formato Botella:	Botella tipo Champagne. 75 cl Cajas de 6 botellas,
Temperatura de consumo:	5°C - 6°C
Crianza:	18 - 20 meses en botella

Comentarios de cata

Color: Amarillo con ligeros tonos dorados.
Burbuja fina, persistente.
Nariz: Intensa, compleja con aromas de frutas tropicales sobre fondo de panadería.
Paladar: elegante, fino, equilibrado y muy complejo.
Postgusto amplio
Sugerencias Gastronómicas (Maridaje):
Cava especial para tomar con todo tipo de aperitivos, pescados y carnes asadas y concinadas

Premios

-MEDALLA DE PLATA TOP WINES ,BARCELONA 2.020



Bodega
Marcelino Díaz

C/Alameda, 177-179, 08014, Barcelona, España

Tel: +34 93 451 11 00

Reserva de Cava Puerta Palma Reserva Brut Nature

Reserva de Cava Puerta Palma Reserva Brut Nature

www.marcelinodiaz.com

Reserva de Cava Puerta Palma Reserva Brut Nature