



0010234

**Pinord Marrugat Cava Reserva Brut Imperial**  
**750 ml 6 /c**

Procedencia: D.O. Cava, Vilafranca del Penedès - España.

Variedades: Xarel.lo 55%, Macabeo 30% y Parellada 15%.

Elaboración: Método Clásico, 24 meses.

Nariz: Perfumada, recuerda frutas frescas pero sobre todo maduras, toques tostados y especiados que le confieren un complejo bouquet.

Boca: su entrada es penetrante. Avanza recalando los sabores de las notas de nariz, muy buen equilibrio, intensidad y un persistente final.

Maridajes opcionales entre otros: Ideal para el brindis y desde el aperitivo. Acompaña muy bien con el sushi, embutidos, todo tipo de pescados, mariscos como las almejas, ostras, camarones, langosta, langostinos, cangrejo, mejillones. La Paella, las pastas y carnes blancas.