



0010276

Pinord +&+ Cava Blanco Brut Selección

750 ml 12 /c

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

Variedades: Xarel.lo 50%, Macabeo 30% y Parellada 20%.

Elaboración: Método Clásico, 16 meses.

Nariz: Aromática, destacan los recuerdos cítricos, almendrados, en conjunto con frutas blancas frescas.

Boca: su entrada es suave. Muestra una acertada acidez que le aporta frescor. Exquisitos sabores cítricos, el cosquilleo que causa su nivel de carbónico lo hace muy agradable al paladar, obteniéndose un conjunto bien equilibrado que nos deleitara hasta su delicado final.

Maridajes opcionales entre otros: ideal para el brindis, para acompañar las entradas livianas a base de pescados y mariscos, Sushi, Sashimi, ensaladas.