



0010291

Cava Chatel Brut

750 ml 6 /c

Procedencia: D.O. Montsant - España.

Variedades: Macabeo, Parellada, Xarel·lo

Elaboración: Selección y elaboración de las uvas por separado. Fermentación a baja temperatura para obtener un vino con los máximos aromas de la propia fruta. Posteriormente, se hace la segunda fermentación en botella durante unos 15 meses.

Nariz: Intenso. Aromas a terciarios de segunda fermentación como bollería se combinan con los aromas de primera fermentación y le dan un carácter propio.

Boca: Suave y sedoso, su carbónico le da frescura y vivacidad, manteniendo su persistencia en boca durante largo tiempo.

Maridajes opcionales entre otros: Arroces de pescado, Arroces mixtos, Capón y Pularda, Codorniz y perdiz, Conejo y liebre, Crustáceos, Embutidos curados, Entrecot, Chuletón y Solomillo, Jamón curado, Moluscos de concha, Pato, Pescado blanco, Pescados con salsa, Pollo asado al horno