

Signat DO Cava Brut

Bodegas Signat - D.O. Cava - Hiszpania



Charakter:	Musujące
Apelacja:	DO Cava
Szczepy:	Xarello 75%, Macabeo 25%
Zawartość alkoholu:	11.5%
Cukier reszkowy:	6.5 g/l
Kwasowość:	5.8 g/l
Objętość:	0.75 l
Alergeny:	zawiera siarczyny
Dojrzewanie:	kadzie stalowe
Przechowywanie:	do 4 lat
Temperatura podawania:	6-8 °C

Opis:

Świeże, zabawne o wielkiej elegancji. Wspaniałe bąbelki, jasnożółta barwa z jasnozielonymi refleksami. Delikatny aromat jabłek i białych porzeczek, uzupełniony o elementy kwiatowe i niuanse śródziemnomorskich ziół. Wyraziste w ustach, harmonijne, ostre i o trwałej świeżości.

Podawać do:

Polecamy do przystawek, ryb, białych mięs, może towarzyszyć do całego posiłku, a rozpoczęcie dnia od lampki Cava jest wręcz zalecane.

★ ★ ★ ★ ★
SIGNAT
SGNT