

% 11.5



Parellada & Chardonnay D.O.



Cava fresco y elegante
de burbuja fina y cremosa.

Info

Varietades: 60% Parellada - 40% Chardonnay

Denominación de Origen: Cava

Subzona: Comtats de Barcelona

Tipo: Brut

Crianza: mínimo 15 meses en botella

Azúcar residual: 6.50 g/l

Temperatura de servicio: 7 - 9 °C

Fase Visual

Amarillo pajizo, limpio y brillante. Burbuja fina y constante..

Fase Olfativa

Elegante y maduro con notas de manzana golden, matices florales y un toque de piel de cítrico, acompañado de sutiles notas de la crianza como galletas de mantequilla y una suave almendra tostada..

Fase Gustativa

En boca es fresco, equilibrado, con un carbónico amable y cremoso. Destaca la fruta blanca madura, acompañada de piel de naranja y matices amielados sobre un fondo de fina bollería.



Adega e viñedos Paco & Lola

Valdamor 18, Xil, 36968 Meaño, Pontevedra, Spain | +34 986 747 779 | comercial@pacolola.com

www.pacolola.com