



Serving the best

Castellblanc Cava Dry 75cl

CASTELLBLANC / ESPANJA
96112

Castellblanc Cava Dry on perinteisellä pullokäymismenetelmällä valmistettu cava. Sitä on kypsytetty 12 - 18 kuukautta ja se tulisi nauttia kahden vuoden kuluessa pullotuksesta.

Castellblanc

Castellblanc, valkoinen linna, on nimennyt ja symbolisoinut jo yli sadan vuoden ajan yhtä vanhimmista cavaa tuottavista viinitiloista Penedèsin alueella. 1900-luvun alusta lähtien Castellblanc on intohimoisesti omistautunut valmistamaan helposti lähestyttäviä ja nautittavia cavaa kaikille kuohuviinin ystäville. Castellblanc cavat ovat voittaneet monia arvostettuja viinipalkintoja ympäri maailmaa

Luonnehdinta

Puolikuiva, keskihapokas, päärynäinen, keltaluumuinen, kevyen paahteinen, hennon yrttinen.

Käyttösuositus

Maljakuohuviini, vähärasvainen kala, vaalea liha

tilaukset@bpf-finland.fi | +358 9 622 9190

Suljentatyyppi:

Luonnonkorkki

Alkoholi:

11,5 %

Pullokokko:

75 Senttilitra

Pakkauksia per laatikko (POISTUU):

6

Rypäleet:

Macabeo, Parellada, Xarel-lo

Hapokkuus:

Keskihapokas

Makeusaste:

Puolikuiva