BPF

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 cavoja 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 %
**Pullokoko:**
75 Senttilitra
**Sokeria litrassa:**
20,2 g/l
**Pakkauksia per laatikko (POISTUU):**
6

**Rypäleet:**
Macabeo, Parellada, Xarel·lo
**Hapokkuus:**
Keskihapokas
**Makeusaste:**
Puolikuiva