



Serving the best

Castellblanc Cava Seco 20cl

CASTELLBLANC / ESPANJA
96129

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

Luonnehdinta

Puolikuiva, keskihapokas, hedelmäinen, kevyen aprikoosinen, hennon yrttinen.

Käyttösuositus

Maljakuohuviini, vähärasvainen kala, vaalea liha

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

Suljentatyyppi:

Luonnonkorkki

Alkoholi:

11,5 %

Pullokoko:

20 Senttilitra

Rypäleet:

Macabeo, Parellada, Xarel-lo

Hapokkuus:

Keskihapokas

Makeusaste:

Puolikuiva