BPF

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.

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, 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