



Serving the best



Castellblanc Cava Rosado

CASTELLBLANC / ESPANJA / KATALONIA
96681

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

Luonnehdinta

Erittäin kuiva, hapokas, sitruksinen, vadelmainen, aprikoosinen, hennon yrttinen.

Käyttösuositus

Aperitiiviksi, juhlamaljaksi, vähärasvainen kala, vaalea liha

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

Suljentatyyppi:

Luonnonkorkki

Alkoholi:

12 %

Pullokoko:

37,5 Senttilitra

Rypäleet:

Garnacha, Trepat

Hapokkuus:

Hapokas

Makeusaste:

Erittäin kuiva