

VARIAS

La Bona Vida Brut



Ficha Producto

Denominación de Origen:

Cava

Localidad:

Sant Sadurní d'Anoia

País

España

Variedad de uva:

Macabeo 30%, Xarel·lo 40%, Parellada 30%

Tipo de elaboración:

Método Tradicional Cava

Temperatura de consumo:

4° y 6° C

Crianza:

Mínimo 12 meses en la cava

Nota de cata:

Color amarillo brillante con tonalidades verdes. Muy aromático y con recuerdos varietales. Es suave y gustoso en boca, a la vez que agradable y fresco. Para disfrutarlo como aperitivo, en gran variedad de ensaladas y carnes blancas, postres ligeros y en celebraciones.

