



2017 Cava DO Brut Reserva Vintage

Torre del Gall

Un Cava millésimé de catégorie Reserva

Note de dégustation:

Jaune vif avec des reflets dorés et une mousse fine. Des notes délicates de brioche et de la tarte aux pommes dans le nez noble, également de la pêche blanche et de la fleur d'oranger, soutenues par une légère minéralité rappelant l'amande blanche. Douceur de massepain séduisante en bouche, mousse délicate et à nouveau des arômes de fruits blancs et jaunes, maintenant aussi des poires Williams et des agrumes confits, beaucoup d'élégance et des nuances de fruits fascinantes jusqu'à la finale.

Accompagne idéale:

Vous apprécierez ce vin avec des tapas, des croquettes, des beignets et des calamars. Nous le recommandons également avec des biscuits apéritif, des noix salées et des canapés.

Conseils de service:

Bien frais à 6-10 degrés

| | |
|------------------------|---|
| Pays d'origine: | Espagne |
| Région: | Cava |
| Producteur: | Freixenet Group, Comercial Grupo |
| Notation(s): | |
| Elevage: | en Cuve inox |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Vol. alcool: | 12.0 % |
| Apogée: | À l'apogée |
| Cépage(s): | 50% Parellada, 25% Macabeo, 25% Xarello |
| Référence: | 0339117 |

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Cava DO Brut Reserva Vintage

Torre del Gall

| | |
|---------------------|---|
| Origine: | Espagne |
| Notation(s): | |
| Cépage(s): | 50% Parellada, 25% Macabeo, 25% Xarello |
| Apogée: | À l'apogée |
| Viticulture: | Traditionnelle |
| Elevage: | en Cuve inox |
| Vol. alcool: | 12.0 % |
| Service: | Bien frais à 6-10 degrés |