

Ficha Técnica:

Cava Puerta Palma Extra Brut

Denominación:	Denominación de Origen Cava
Tipo de Cava:	Extra Brut
Graduación:	12% vol.
Crianza:	Sobre sus lías 12/14 meses
Vendimia:	Manual
Variedades:	Macabeo y Parellada
Formato Botella:	Botella tipo Champagne. 75 cl Cajas de 6 botellas. Pallets 64 cajas
Temperatura de Consumo:	5°C - 6°C

Comentarios de cata

Color: blanco amarillento con destellos verdosos.

Burbuja fina y persistente .

Nariz : Intensa , limpia y afrutada con dejes de panadería

Paladar: Equilibrado , fino , elegante y muy refrescante .

Postgusto amplio.

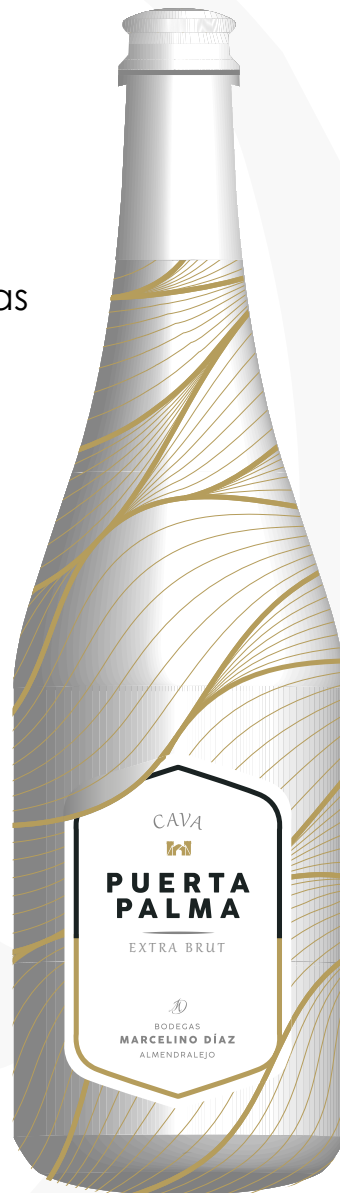
Sugerencias Gastronómicas (Maridaje):

Gastronómicas :

Especial para tomar de aperitivo y acompañando a platos cocinados en base a pescados y carnes.

Premios

- Medalla de Oro en premios Casino de Madrid
- Medalla de Plata en premios Espigas de Extremadura



Bodega Marcelino Díaz

+34 924 67 75 48 / + 34 606 95 81 37

bodega@madiaz.com

+34 924 66 09 77

web: www.madiaz.com

Calle Mecánica S/N. Almendralejo 06200 (Badajoz) España