

Villa Clara Brut

D.O. CAVA
Spain



Macabeo 70%, Parellada 30%

En bouteille pour minimum 12 mois

Fermentation secondaire adhérent strictement aux règles de la méthode traditionnelle

Alcool: 11,5 %

Sucre résiduel: 10,8 g/l

Dégustation:

Robe : jaune paille aux reflets verts, propre et clair

Nez: arômes fruités, d'agrumes et de pomme verte avec des notes de vieillissement très agréables

Bouche: Structurale en bouche avec une bulle élégante, bien équilibrée avec une finale rafraîchissante

Température de service: entre 6°C - 8°C

