

UVAE



Denominació d'origen: Cava

Varietat: Xarel·lo i Chardonnay

Criança: Mínim 80 mesos

Alcohol: 11.5% vol.

Acidesa Total: 5.75 gr/l.

Sucres Reductors: <2 gr/l

Ph: 3.20

Ampolla: 75cl (especial)

Temperatura de Servei: 8-9°C

Consum: Positiva evolució a l'ampolla durant 12 mesos.

Degorjat: Seguint el mètode tradicional.

Data de Degorjat: Indicada a l'etiqueta.

Collita: Indicada a l'etiqueta.

Nota de Tast: Color groc daurat brillant. Bombolla molt fina i persistent amb un excel·lent comportament en copa. Nas de llevat torrat, compota, cirera vermella moderada i recordant al Pebre de Jamaica (Allspace). Lleugers matisos efervescents d'aquests mateixos gustos (llevats, torrats, cirera vermella i baia). Sabors equilibrats amb una lleugera acidesa i molt agradable en l'evolució. Un final de boca llarg i molt agradable. Indicats per a plats inhòspits.

Maridatge: Recomanat per acompanyar rostits ben especiats i foies.

Rimarts
Cava