

MONTSE

Jeroboam 300cl



Denominació d'origen: Cava

Varietat: Xarel·lo, Macabeu, Parellada i Chardonnay

Criança: Mínim 60 mesos en tap de suro

Alcohol: 11.5% vol.

Acidesa Total: 5.8 gr/l.

Sucres Reductors: < 2 gr/l.

Ph: 3.20

Ampolla: 300cl (Jeroboam)

Temperatura de Servei: 5-6°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 petita, fina i persistent. Aromes de fruita madura, saborós, matisos de criança, torrats, llevats, fruits secs. Amb un carbònic perfectament integrat. Final en boca llarg i agradable.

Maridatge: Capaç d'adaptar-se a qualsevol moment i especialment en àpats elaborats, carns, bullits i plats tradicionals. Combinant perfectament de principi a fi. Indicant per celebracions d'esdeveniments especials.

Rimarts
Cava