

MONTSE

Jeroboam 300cl



Denominación de origen: Cava

Varietal: Xarel·lo, Macabeu, Parellada y Chardonnay

Crianza: Mínimo 60 meses en tapón de corcho

Alcohol: 11.5% vol.

Acidez Total: 5.8 gr/l.

Azúcares Reductores: < 2 gr/l.

Ph: 3.20

Botella: 300cl (jeroboam)

Temperatura en Servicio: 5-6°C

Consumo: Positiva evolución en botella durante 12 meses.

Degüelle: De forma tradicional.

Fecha Degüelle: Indicada en etiqueta.

Cosecha: Indicada en etiqueta.

Nota de Cata: Color amarillo dorado brillante.

Burbuja muy pequeña fina y persistente.

Aromas de fruta madura, sabroso, matices de crianza, tostados, levaduras, frutos secos. Con un carbónico perfectamente integrado. Final de boca largo y agradable.

Maridaje: Capaz de adaptarse en cualquier momento y especialmente en comidas elaboradas carnes, cocidos y platos tradicionales. Combinando perfectamente de principio a fin. Indicado para celebraciones de eventos especiales.

Rimarts
Cava