



Cava Brut Nature Reserva Parató DO **(Ekologiskt)**

Mousserande vin
Art. num: 3160

Doft:

Tydliga toner av bakat äpple, persiska, melon och en lätt känsla av rostad brioche.

Smak:

Tydlig karaktär, torr men samtidigt krämig. Balanserad syrlighet och inslag av teblad och citrusfrukter.

Passar till:

Perfekt med lätta fiskrätter och skaldjur. Utmärkt till ostron och havssmaker, även med sushi och sashimi.

Om producenten:

Mitt i Cavas ursprungliga område, Pendés, hittar man familjevingården Parató. Vingården tar fram en Cava med den klassiska druvammansättningen: Xarel-lo, Parrellada och Macabeo samt lite Chardonnay. Druvorna är ekologiskt certifierade, handplockade och kommer uteslutande från egna odlingar.



Producent: Parató Vinicola

Ursprung: El plan de Pendés, Spanien

Druva: 40% Xarel-lo, 35% Macabeu, 15% Chardonnay, 11% Parellada

Vinifiering: Jäsning på flaska på jästfällningen under 24 månader.

Art. num: 3160

Alc/vol: 12%

Socker: 1,20 gr/liter

Produktion: ca. 15.000 fl

Antal: Flaska 750ml
