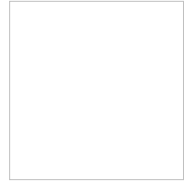


CAVA BRUT MONT MARCAL MAGNUM



Druivenrassen/Vinificatie

Deze prachtige Cava is gemaakt van verschillende druivensoorten: Macabeo, Xarel.lo, Chardonnay en Parellada. Elke druivensoort wordt afzonderlijk geplukt en gefermenteerd en de oogst wordt mechanisch gedaan. De eerste fermentatie is gedurende 12 dagen bij een temperatuur tussen 14-16°C en de tweede fermentatie gebeurt in de fles gedurende minimaal 15 maanden in de kelder.

Proefnotitie

Bleekgele kleur, met fijne bubbels en een perfecte mousse. In het bouquet zijn aroma's van gist met een fruitige basis van rijpe appels, bananen en ananas. Een fijne aanwezigheid in de mond, een beetje zoet in de aanvang, in balans, fris, elegant en met karakter.

Wijn/Spijs

Dit is een ideale Cava om als aperitief te drinken, met kokkels, mosselen, scampi, octopus en met een grote verscheidenheid aan gefrituurde gerechten.

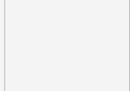


PRODUCENT

Mont Marcal

Mont Marçal heeft op het gebied van Cava absoluut een naam hoog te houden. Ze zijn de 3e producent van Spanje. Eigenaar Manuel Sancho en zijn dochters weten bijna jaarlijks de kwaliteiten weer te verbeteren door hun goede organisatie en investeringen in nieuwe technologieën.

Info logo



INFO

| | | | |
|---------------|---------|-----------------------|---------------|
| Productnummer | 3394 | Ei allergenen | Nee |
| Land | Spanje | Melk allergenen | Nee |
| Gebied | Penedès | Sulfiet allergenen | Ja |
| Kleur | Wit | Gluten allergenen | Nee |
| Alcohol | 11.5 | Gedistilleerd | Nee |
| Restsuiker | 0 | Biologisch | Nee |
| Zuurgraad | 0 | Type sluiting | Kurk |
| PH Waarde | 0 | Aantal per verpakking | 6 |
| Inhoud | 1.5 | GTIN product | 8423172013012 |
| | | GTIN verpakking | 8423172613014 |