

PERAFITA

CAVA BRUT NATURE

COUPAGE

Cava brut nature elaborado con 45% Xarel.lo, 20% Macabeo, 20% Parellada y 15% Cahrdonnay.

ELABORACIÓN

El cava Perafita se comercializa en botellas de 75cl. Elaborado 12 meses en botella

DEGUSTACIÓN Y GASTRONOMÍA

En nariz, aparecen unas primeras aromas confitados, notas tostadas combinadas con sotobosque. El paso por boca es limpio y elegante, con puntas cítricas y aparece fruta fresca combinada con frutos secos.

Tiene un final cremoso con notas amargas.

Lo podemos maridar con carne blanca, cocina al horno, dorada, lubina y pescado a la sal.

