

FREIXENET CORDON NEGRO BRUT



Produtor	Freixenet
País	Espanha
Região	Penedes
Tipo	Brut
Ano	-
Marca	Freixenet
Denominação	D.O.Cava
Enólogo	Josep Buján
Castas	Macabeo 40%, Xarel-lo 30% Parellada 30%
Álcool	11,50%
PH:	-
Acidez Total:	-
Açúcares Redutores:	9G/L

NOTAS DE PROVA

Cor: Amarelo palha e brilhante

Aroma: Cava ligeiro, muito apreciado pela sua frescura. A predominância da casta Parellada na coupage e a fermentação a temperatura controlada de 12º, conferem-lhe aromas finos e intensos, predominando os frutados

Paladar: A borbulha, fina e persistente forma uma excelente coroa. É limpo em sabores, ligeiro e com uma elegante e ampla via retronasal

Gastronomia: Marisco, peixe grelhados, carne branca ou mesmo como aperitivo

Nº Caixas Palete: 48
Caixas Camada: 16
Nº Garrafas por Caixa: 6
Tipo Caixas: Cartão
EAN: 8410036800468
ITF: 8410036800574
Formato: 0.75 Lt