



Nº de Caixas em Palete: 40
No. of Boxes on Pallet

Nº de Caixas em Camada: 10
No. of Layer Boxes

Nº de Garrafas por Caixa: 6
No. of Bottles per Box

Capacidade da Garrafa: 1.5 L
Bottle Capacity

Tipo de Caixas: Cartão
Type of Boxes: Cardboard

EAN: 8410036009991

ITF: 8410036109998

FREIXENET

CORDON NEGRO BRUT MAGNUM

Cordon Negro Brut Magnum

Elaborado a partir das variedades Macabeo, Xarel-lo e Parellada, o Freixenet Cordon Negro Brut apresenta cor amarelo palha e brilhante. Cava ligeiro, muito apreciado pela sua frescura. A predominância da casta Parellada na coupage e a fermentação a temperatura controlada de 12°C, conferem-lhe aromas finos e intensos, predominando os frutados. A bolha, fina e persistente, forma uma excelente coroa. É limpo em sabores, ligeiro e com uma elegante e ampla via retronasal. Acompanha marisco, peixes grelhados, carnes brancas ou mesmo como aperitivo.

Made from Macabeo, Xarel-lo and Parellada grape varieties, Freixenet Cordon Negro Brut has a bright, straw-yellow colour. Light Cava, much appreciated for its freshness. The predominance of the Parellada grape variety in the coupage and the fermentation at a controlled temperature of 12°C gives it fine and intense aromas, predominantly fruity. The bubble, fine and persistent, forms an excellent crown. It is clean in flavours, light and with an elegant and ample retronasal path. It goes well with seafood, grilled fish, white meat or even as an aperitif.

Categoria: Espumante Bruto

Category: Brut Sparkling Wine

País & Região: Espanha, Penedès

Country & Region: Spain, Penedès

Denominação: D.O.Cava

Denomination

Castas: Macabeo, Xarel-lo & Parellada

Grape Varieties

Álcool: 11.5 %

Alcohol

Acidez Total: - g/L

Total Acidity

Açúcar Redutor: 9 g/L

Reducing Sugar

Enólogo: Josep Buján

Winemaker

VINICOM

Comércio e Distribuição de Bebidas Lda

Av. Praia da Vitória, nº 5, 1º Esq. 1000-246, Lisboa - Portugal



219 104 650 •



geral@vinicom.pt •



www.vinicom.pt