

MONT MARÇAL EXTREMARIUM BRUT 2021



VEGAN

DO CAVA

El trabajo milenario e incansable del viticultor ha sido lo que ha marcado los paisajes vitivinícolas de las zonas de la denominación de origen Cava.



NOTAS DE CATA



COLOR: amarillo pálido, brillante. Buen desprendimiento de finas y continuadas burbujas. Perfecta formación de corona



NARIZ: agradable y fresco. Riqueza aromática entre notas envejecidas de vainilla y de fruta como el melocotón. Finas notas frescas de cítrico (pomelo) y a flores blancas.



BOCA: entrada amable y versátil. Carbónico suave con burbuja fina. Sedoso con una madurez equilibrada y un recuerdo de almendra. Sensación final larga y fresca.

VARIEDADES



Xarel·lo, Macabeo y Parellada
Chardonnay
Pinot Noir

CRIANZA

Mínimo 18 meses en sus propias lías.



Graduación

11,5% vol.



Servicio

10-12 °C

Acidez total (a.t.): 5.8-6.0 g/l

Azúcar 8 g/l

SO₂ Total 70-75 mg/l

Envase Botella grabado esp. 75 cl



MARIDAJE

Es un cava amplio y con cuerpo, es perfecto con viandas condimentadas, aves como el faisán o la perdiz.

Una buena armonía con risottos y pescados azules. Perfecto maridaje con el clásico postre pan, aceite y chocolate negro.

