

CALIDAD

TRABAJO EN EQUIPO

Lacrima Baccus

SUMMUM BRUT 2019



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: luminoso, amarillo pálido con reflejos de oro nuevo. Burbuja fina y de evolución lenta.



NARIZ: intensidad aromática y compleja. Claras notas de albaricoque, fruta madura (melocotón y membrillo) en combinación con el fruto seco y un tenue fondo de confitería.



BOCA: entrada fresca y voluminosa. Carbónico fino y cremoso, burbuja inmejorable en tamaño y perfecta integración. Acidez equilibrada con un final armónico y matices de brioche.

VARIEDADES

Xarel·lo, Macabeu, Parellada, Chardonnay y Pinot noir.



CRIANZA

Mínimo 24 meses sobre sus propias lías.



Graduación

12% vol.



Servicio

10-12 ° C

Acidez total (a.t.): 6,2-6,9 g/l

Azúcar 8 g/l

SO₂ Total 70-75 mg/l

Envase Botella especial vidrio 75 cl.



MARIDAJE

Combinación perfecta con pescado azul, ya que ayuda a compensar la sensación grasa en la boca. Destacado como buen acompañante de carne roja a la brasa y carnes con especias. Postres con base de cacao y dulce de almendras.

BARDINET
Wines