

Ficha Técnica:

Puerta Palma Extra Brut

Cava

Denominación:	Denominación de Origen Cava
Tipo de Cava:	Extra Brut
Graduación:	12% vol.
Crianza:	Sobre sus lias 12/14 meses
Vendimia:	Manual
Variedades:	Macabeo y Parellada
Formato Botella:	Botella tipo Champagne. 75 cl Cajas 6 bot. Pallets 64 cajas
Temperatura de Consumo:	5°C - 6°C

Comentarios de cata

Color: blanco amarillento con destellos verdosos.

Burbuja fina y persistente .

Nariz : Intensa , limpia y afrutada con dejes de panadería

Paladar: Equilibrado , fino , elegante y muy refrescante .

Postgusto amplio.

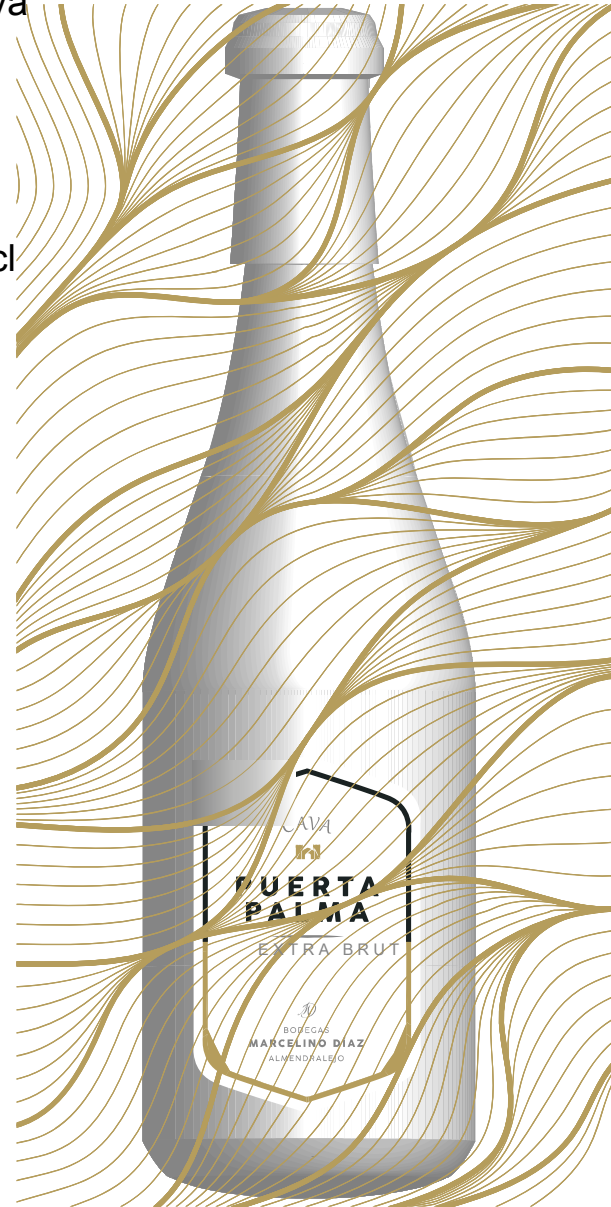
Sugerencias Gastronómicas (Maridaje):

Gastronómicas :

Especial para tomar de aperitivo y acompañando a platos cocinados en base a pescados y carnes.

Premios

- Medalla de Oro en premios Casino de Madrid
- Medalla de Plata en premios Espigas de Extremadura



Bodega
Marcelino Díaz