

Ficha Técnica:

# Puerta Palma Extra Brut

## Cava

---

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

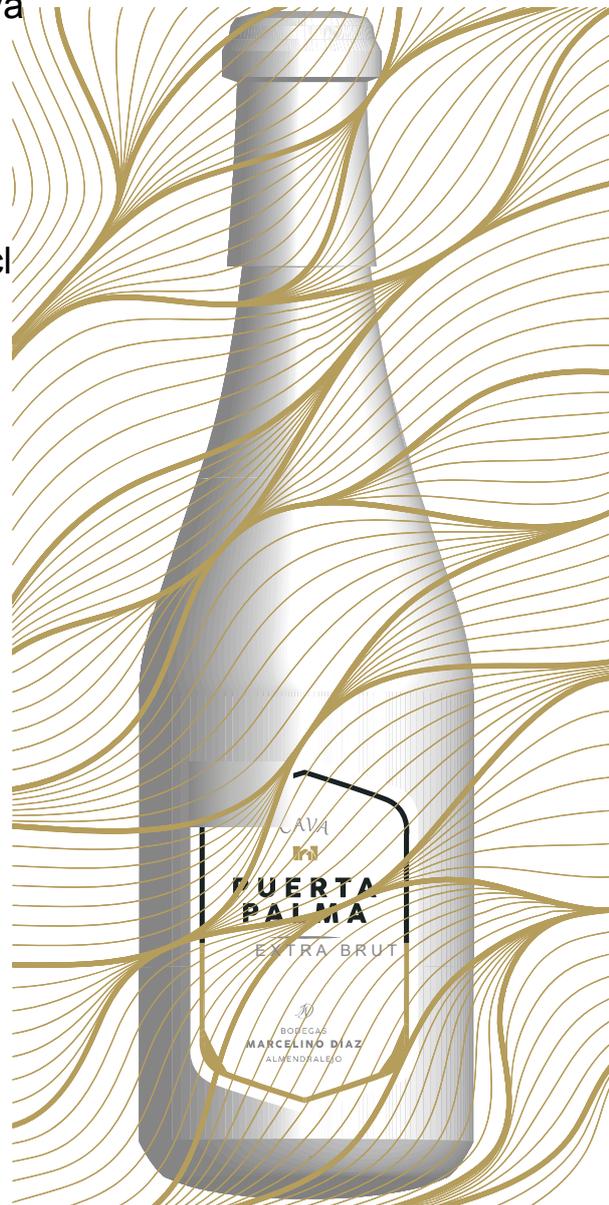
Sugerencias Gastronómicas (Maridaje):

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