



# Bodega Marcelino Díaz

## Ficha Técnica:

# Puerta Palma Vanderlinde Reserva Cava

---

<b>Denominación:</b>	Denominación de Origen Cava
<b>Tipo de Cava:</b>	Brut Reserva
<b>Graduación:</b>	12% vol.
<b>Vendimia:</b>	Manual
<b>Variedades:</b>	Macabeo 100%
<b>Formato Botella:</b>	Botella tipo Champagne. 75 cl Cajas de 6 botellas,
<b>Temperatura de consumo:</b>	5°C - 6°C
<b>Crianza</b>	18-20 meses en botella

## Comentarios de cata

Color: Amarillo con ligeros tonos dorados.  
Burbuja fina, persistente.  
Nariz: Intensa, compleja con aromas de frutas maduras sobre fondo de panadería.  
Paladar: elegante, fino, equilibrado y muy refrescante.  
Postgusto amplio  
Sugerencias Gastronómicas (Maridaje):  
Cava especial para tomar con todo tipo de arroces, pescados y carnes asadas y cocinadas

## Premios

- MEDALLA DE PLATA EN CINVE 2020
- MEDALLA DE BRONCE ESPIGAS 2020

