



DUC de TERRABONA

CRIANZA EN BOTELLA
VINO ESPUMOSO DE CALIDAD

Brut

UVAS | Macabeu, Parellada, Xarel·lo

ALCOHOL | 11,5%

AZÚCAR | 7 g/L

CRIANZA EN BOTELLA | >3 meses

Notas de cata

Apariencia: Amarillo pálido con reflejos verdosos. Las burbujas rápidas son propias de un vino joven.

Nariz: Destacan notas de flores y frutas blancas, como manzana verde y pera.

Boca: Frutal, agradable, ligero y sabroso, gracias al fino equilibrio entre acidez y fruta. Las burbujas son crujientes y muy presentes.

Maridaje

Ideal con comidas dulces (frutas, bollería, frutos secos) o saladas (tacos, pizza, foie gras o marisco).

Temperatura ideal: 5 – 8°C

Almacenamiento

6 botellas por caja - 85 cajas por pallet

Peso: 8,33 kg por caja

