



FIESTA DEL SUR

Brut

UVAS | Macabeu 90%, Parellada 10%

ALCOHOL | 11,5%

AZÚCAR | 12 g/L

(Se añade Pedro Ximénez al licor de expedición)

Notas de cata

Apariencia: Color amarillo pajizo. Burbujas pequeñas y persistentes.

Nariz: Aroma a flores, frutas maduras y cítricos, marcado por una suave crianza.

Boca: En boca muy vivaz compensado por una agradable elegancia y equilibrio. Postgusto suave a frutas blancas y notas cítricas persistentes. Fresco, agradable, equilibrado y con una fina estructura de burbuja.

Maridaje

Ideal con tapas, aperitivos, arroces o pastas, y con dulces y postres también.

Temperatura ideal: 5 – 8°C

Almacenamiento

6 botellas por caja - 95 cajas por pallet

Peso: 8,33 kg por caja