



CELLER TROBAT

CAVA BRUT VINTAGE RESERVA

TIPUS	Brut Reserva
VARIETAT D. O.	Macabeu, Xarel·lo, Parellada, i Chardonnay CAVA
ELABORACIÓ	Resultat d'un llarg procés d'elaboració i acurat envelliment amb una criança mínima de 15 mesos a les nostres caves seguint rigorosament el mètode tradicional.
VOL. ALCOHOL AL·LÈRGENS AMPOLLA	11,5% en volum Presència de sulfits (veure etiqueta) Estàndard verda de 0,75 l
NOTA DE TAST	Aroma fi i elegant, color groc pàl·lid, on destaca la varietat Chardonnay, que li dóna un toc personal i elegant.
MARIDATGE	Ideal per acompanyar tot tipus d'entrants, peix o carn. Bon complement de la nostra gastronomia.

TIPO	Brut Reserva
VARIEDAD D. O.	Macabeo, Xarel·lo, Parellada y Chardonnay CAVA
ELABORACIÓN	Resultado de un largo proceso de elaboración y acurado envejecimiento con una crianza mínima de 15 meses en nuestras cavas siguiendo rigurosamente el método tradicional.
VOL: ALCOHOL ALÉRGENOS BOTELLA	11,5% en volumen Presencia de sulfitos (ver etiqueta) Estandard verde de 0,75 l.
NOTA DE CATA	Aroma fino y elegante, color amarillo pálido, donde destaca la variedad Chardonnay, que le da un toque personal y elegante.
MARIDAJE	Ideal para acompañar todo tipo de entrantes, pescado o carne. Buen complemento de nuestra gastronomía.



4-6°C



6