



PARÉS BALTÀ CAVA BRUT

Bio & Biodynamic Cava | D.O Penedès

Pétillant, frais et fruité. Ce cava artisanal est produit selon la méthode classique de la seconde fermentation en bouteille. Élaboré à partir d'un coupage de trois raisins traditionnels du Penedès, le raisin Parellada contribue à la fraîcheur et aux notes florales, le raisin Macabeu fait ressortir le fruité et le Xarel-lo apporte le corps. Ces raisins sont produits en agriculture biologique et biodynamique. Accords avec les mets : Fruits de mer, fromages, plats asiatiques légers. Extraordinaire au verre.

Tasting notes

Color

Pale yellow

Aroma

Fine bouquet of fruit and mineral aromas

Taste

Well balanced with pleasant acidity and aromatic sweetness. Lively and bubbly.

Finish

Fresh and light