CODORNÍU

Elaborado a partir de variedades tradicionales de uva locales que han definido el cava a lo largo de su historia. Aromas y sabores de cítricos, flor de almendro con notas de brioche, frutos secos y frutos secos por su prolongada crianza.



REGIÓN DE ELABORACIÓN

D.O. Cava

VARIEDADES

Macabeo
Xarello
Parellada

ANÁLISIS

Contenido alcohólico: 11,5%
Azúcares residuales: 0-3 gr/l
Contiene sulfitos

CARACTERÍSTICAS SENSORIALES

De color amarillo paja pálido. Una mousse fina y bien integrada y una corona persistente.

Aromas varietales primarios (cítricos fruta, almendro en flor, etc.) con notas de brioche y frutos secos y frutos secos por su prolongada crianza.

Una mousse fina en el paladar con una frescura equilibrada.

MARIDAJE

Ideal como aperitivo y como acompañamiento de una amplia variedad de tapas: carnes ahumadas, hojaldres, salchichas, carnes blancas y pescado

V-LABEL INTERNATIONAL
V-LABEL.COM
VEGAN