

PERAFITA

CAVA BRUT NATURE

COUPAGE

Cava brut nature elaborat amb 45% Xarel·lo, 20% Macabeu, 20% Parellada i 15% Cahrdonnay.

ELABORACIÓ

El cava Perafita es comercialitza en ampolles de 75Cl . Elaborat 12 mesos en ampolla.

DEGUSTACIÓ I GASTRONOMIA

En nas, apareixen unes primeres aromes confitades, notes torrades combinades amb sotabosc. El pas per boca és net i elegant, amb puntes cítriques i apareix fruita fresca combinada amb fruits secs. Té un final cremós amb notes amargues.

El podem maridar amb carn blanca, cuina al forn, orada, llobarro i peix a la sal.

