

ROSELL & FORMOSA

CAVA BRUT



Coupage : 40% macabeu, 35% xarel.lo, 25% parellada

Crianza : entre 18 y 24 meses (RESERVA)

Licor de expedición : 8 grs/litro

Graduación alcohólica : 11,5% vol

Botellas : 75 cl

Cajas : 6 y 12 botellas

Nota de cata:

Aspecto amarillo pálido, con burbujas finas y persistentes. Aromas florales amplios y elegantes, que denotan una buena crianza. Sabor ligero y equilibrado, con un gusto final muy agradable y duradero

Gastronomía : cava ideal para acompañar platos de pescado y arroces

Rosell & Formosa, S.A.
Rambla de la Generalitat, 14
08770 Sant Sadurní d'Anoia
Barcelona

Tels: (34) 93 891 10 13 - (34) 93 891 26 81

Fax: (34) 93 891 19 67

E-mail: rformosa@roselliformosa.com