



MILLESIME

M



ANTIGVA

MILLESIME

CAVA

750 ml

11.5% vol

Produced by ANTIGVA Compañía Agrosideraria Española del Mediterráneo © by P.E. 1625-B - Tenorio de Pina - Spain



Tipo de vino: Brut Nature

Denominación de origen: CAVA

Variedad: Macabeo 30%, Parellada 30%, Xarel·lo 30% y Chardonnay 10%.

Grado alcohólico: 11,5% Vol.

Crianza: mínima de 34 meses en rima.

Elaboración: Método tradicional.

Producción: Limitada.

Nota de cata

Aspecto visual

Color brillante, amarillo paja con destellos dorados, de burbuja fina.

Aspecto olfativo

En nariz es limpio, ofreciendo finos aromas de prolongada crianza, entremezclados con flores blancas y piña.

Aspecto Gustativo

Bien equilibrado, definido y con cuerpo, con buena presencia de carbónico y grata marcada acidez, sabroso, suave y largo. Dominando tonos de crianza en botella.

Millésimé es un cava de gran visión, un cava especialmente elaborado para la gastronomía y como copa de noche.

Recomendación de consumo

Sus mejores características se logran alrededor de los 8°C.