

# ENTERIZO SEMI-SECO



## ELABORACIÓN

Durante los meses de verano se identifican las mejores parcelas de Macabeo. Tras una vendimia temprana que garantice la acidez deseada se realiza un suave prensado para obtener el mosto que fermentará a temperatura controlada en depósitos de acero inoxidable. El proceso de segunda fermentación y crianza en botella le dotarán de estructura y complejidad y con el dosage se alcanzará el nivel de azúcar residual deseado para este cava semiseco.

## NOTAS DE CATA

COLOR	Amarillo con tonos verdosos y burbuja fina y constante.
AROMAS	Expresivo, fresco y muy varietal.
SABOR	Cre moso, largo y afrutado.

## MARIDAJE



Fresas



Ensaladas



Pasta



6º-8ºC

## VARIEDADES

MACABEO 100%

ABV

12%

Formatos disponibles

750 ML