

Cavas

Cava Brut Nature Gran Reserva Sara

VISTA:

Color amarillo pajizo con reflejos verdosos, burbuja pequeña y buen desprendimiento vertical formando corona.

NARIZ:

Destaca su frutuosidad con claros tonos de pera y manzana y netos recuerdos florales.

GUSTO: D.O.CAVA

Aún siendo un cava de larga crianza, resulta fresco y ligero, dándole la variedad chardonnay un paladar diferente y especial.

Exento totalmente de licor de expedición

 +48 meses
Parellada, Xarel.lo,
 Macabeo y
Chardonnay

MARIDAJE:

Por su estructura es ideal para acompañar carnes rojas y guisos.

Temp. consumo: de 6 a 8° C

Grado alcohólico: 11,5 °



Celler Josep M. Ferret Guasch, S. L. - Barri de l'Alzinar, 68 (Buzón 725) - Tel.: 938979037

Fax: 938979414 ferretguasch@ferretguasch.com - 08736 Font-rubí - Alt Penedès - España