

DESDE 1551
CODORNÍU



Cava Ars Collecta Codorníu Blanc de Noirs Reserva

Nota de cata: Color amarillo pajizo intenso con reflejos dorados muy vivos y matices púrpuras consecuencia de la variedad Pinot Noir. De burbuja fina y delicada bien integrada que provoca un rosario perfecto de corona uniforme y duradera. En nariz encontramos exquisitos aromas de flores blancas y también frutos rojos, los matices más genuinos de la uva Pinot Noir. Estos aromas se vuelven a notar en boca, donde muestran cuerpo y notable frescor. Es cremoso, delicado y largo.

Tipo: Espumoso Blanco

Alc: 11.5% vol.

País: España

Región: Penedés

Bodega: Codorníu

Denominación de origen: D.O. Cava

Varietal: 85% Pinot Noir, 15% Xarel·lo y Trepat

Crianza: 18 meses sobre lías.

Maridaje: Pescados (especialmente al horno o a la sal), Sushi y carpaccios, Arroces de mariscos, Pasta y platos con carne, Postres con frutos rojos

Temperatura de servicio: 6-8°C



www.vineporvino.com

750 ml (1x6)

13549

8410013020612