

VINO BLANCO - ESPUMOSO FEDERICO PATERNINA

BANDA AZUL CAVA - 750 ML

PATERNINA



País / Región / D.O

España, Penedés



Historia

Paternina es una bodega clave en el vino español. Se inauguró en 1896 y ha basado casi toda su historia en Rioja manteniéndose fiel a la tradición aunque estando en vanguardia. En sus más de 100 años, la bodega ha conseguido un reconocimiento internacional. Actualmente, la bodega es propiedad del grupo Marqués de la Concorida y forma parte de un proyecto donde se funde la vinicultura, gastronomía y el enoturismo.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Cava elaborado siguiendo el método tradicional, con segunda fermentación en botella. Hecho en años de excepcional calidad a partir de uvas seleccionadas y recogidas a mano. Las botellas han permanecido en nuestras cavas en una estricta oscuridad y silencio, en un periodo aproximado de 18 meses.

Crianza : Segunda fermentacion en botella durante 18 meses.

Notas de Cata.



Vista : Pajizo pálido



Nariz : Piña, Manzana, Crema, Fruto seco, Vainilla



Boca : Brut, Acidez alta, Cuerpo ligero



Maridaje

Camarón, Salmón, Lubina, Pato, Carne Madurada,

Alc.Vol : 11.50%

Variedades: Macabeo: 40%, Parellada: 30%,

Xarel-lo: 30%.

Temperatura de servicio: 4 °C a 6 °C

Calificación



ANTZARA
Gourmet Online