

VINO BLANCO - PATA NEGRA ICE CAVA SEMISECO - 750 ML

PATA NEGRA



País / Región / D.O

España, Penedés



Historia

García Carrión, nace en Jumilla en 1890. En 120 años de historia se ha convertido en líder absoluto en los mercados de Vinos en España, en la 1ª Bodega de Europa y la 5ª del Mundo. Con la marca Pata Negra, incursiona en las más importantes D.O. de España. La aplicación de la tecnología a los procesos tradicionales del vino le ha permitido ofrecer a los consumidores vinos de calidad a un precio justo.



Elaboración / Crianza

Elaboración: Partiendo de un vino base de magnífica calidad, se realizó la segunda fermentación en botella (por el método tradicional champenoise) a una temperatura nunca superior a los 16 ° C, y así conseguir una burbuja pequeña y persistente, durante mínimo de 12 meses. Las botellas han permanecido en nuestras cavas en una estricta oscuridad y silencio hasta la fecha.

Crianza : Segunda fermentacion en botella durante 18 meses.

Notas de Cata.



Vista : Amarillo profundo



Nariz : Lichi,Guayaba,Manzana,Gotas de miel,Crema



Boca : Dulce,Acidez suave,Cuerpo completo



Maridaje

Camarón, Salmón, Lubina, Pato, Carnero,

Alc.Vol : 11.00%

Variedades: Macabeo: 40%, Parellada: 30%,
Xarel-lo: 30%.

Temperatura de servicio: Consumir a 4°C o
en copa globo con hielos

Calificación



ANTZARA
Gourmet Online