

ZINIO

Cava ZINIO
DO. CAVA

PERFIL

FRUTAL	● ● ● ● ●
FLORAL	● ● ● ● ●
ACIDEZ	● ● ● ● ●
CUERPO	● ● ● ● ●
INTENSIDAD	● ● ● ● ●

TERROIR

Variedades: Xarello, macabeo y parellada

VINIFICACIÓN

Elaborado por el método tradicional con segunda fermentación en botella.

Crianza de 10 a 12 meses sobre lías antes del degüelle y posterior embotellado.

NOTAS DE CATA

Amarillo pálido con leves reflejos dorados. Buen desprendimiento de burbujas.

Nariz limpia y agradable a la vez que potente. Aromas afrutados con matices de crianza.

En boca es agradable, fresco y persistente con un posgusto afrutado y complejo debido a la crianza

MARIDAJE

Este cava es ideal para aperitivos, comidas o postres. Con un equilibrio perfecto entre el dulzor, la burbuja y una fresca acidez que armoniza a la perfección con marisco, jamón y quesos.

Temperatura de servicio: 6-8°C

ALCOHOL: 11,5%



ZINIO
BODEGAS