



BLANCS B·B BLANCS



ANTIGVA

BLANC DE BLANCS

750ml

CAVA

11,5% Vol

Produced by ANTIGVA Compañía Agroalimentaria Española del Mediterráneo by R.E.2025-B - Tomelloso de Fco. - Spain



Tipo de vino: Brut Nature

Denominación de origen: CAVA

Variedad: Macabeo 33%, Xarel·lo 33% y Parellada 33%.

Grado alcohólico: 11,8% Vol.

Crianza: 12 meses en rima.

Elaboración: Método tradicional.

Producción: Limitada.

Nota de cata

Aspecto Visual:

Color amarillo paja con tonos dorados, de burbuja abundante de tamaño medio fino con buen desprendimiento. Corona bien marcada.

Aspecto Olfativo:

En nariz es limpio, con buena potencia. Aromas a crianza

Aspecto Gustativo:

Muy buena presencia en boca, carbónico bien estructurado, energético, elegante tono dulce, suave y con persistencia. Gracias al buen equilibrio de aromas que predominan en nuestro paladar.

Blanc de blancs, es el resultado del delicado cuidado que reciben nuestras viñas durante su recogida y su posterior crianza.

Recomendación de consumo

Sus mejores características se logran alrededor de los 6°C.