

Vilarnau Brut Reserva Magnum

Capacidad: 1,5 L.

Variedad de Uvas: 55% Macabeo, 40% Parellada y 5% Xarel·lo.

Denominación de Origen: Penedés

Notas de Cata: Amarillo pálido brillante con reflejos dorados. En nariz es franco y con buena intensidad aromática, importante carga flor blanca y frutal, manzana verde. Muy bien estructurado en boca, ofrece un perfecto equilibrio entre sabores. Es sabroso y suave con un carbónico bien integrado muy agradable. Burbuja pequeña, formando rosario de correcto desprendimiento y persistente.

Temperatura de Servicio: Servir bien frío entre 6° C y 8° C.

Decantación: No es necesaria.

Grado Alcohólico: 11.5° G.L.

Gastronomía: Ideal como acompañante de aperitivos. Conjugará perfectamente con cualquier tipo de menú.

V
VILARNAU
BARCELONA

