



Descripción: Vista Amarillo pajizo con reflejos dorados de tonalidades muy brillantes. Nariz Profundo, intenso y complejo. Fruta blanca escarchada –melocotones, manzana golden, albaricoques que tornan en orejones, piel del limón. Francos destellos de hierbas aromáticas, pino, encina, musgo. Las notas de crianza son infinitas, corteza de pan tostado, avellanas, nueces, toffee, café, praliné, moka, bombón inglés, hojaldre. Boca La entrada es contundente y de enormes matices. Equilibrio entre madurez y frescor. Burbuja fina, fundente y cremosa que aporta una sensación de plenitud, una caricia al paladar. Expresiva vía retronasal que confirma los recuerdos de fruta, de su larga crianza, un dejo mineral cierra el conjunto. Armonías Este cava hará disfrutar de todas las delicias de los grandes manjares. Es respetuoso con todas las materias primas y elaboraciones. Ideal para acompañar todo un menú degustación. Aunque sin duda la buena compañía y los grandes momentos son su mejor armonía. Para realzar la belleza de este vino sugerimos servirlo entre 8°C y 10°C y beberlo en copa amplia para favorecer la oxigenación y su expresividad. Celler Battle se puede beber ahora o, conservándolo en las

La Branca

Celler Batlle Gramona Gramona



Cava Blanc

Cava

Catalogado. Sin existencias

-- aprox

IVA del 21 % incluido

58

Graduación: 12.0°

Capacidad: 75 cl

Peso aproximado: 1.60 gr