

DANIEL BELDA



PONSALET BRUT

Aunque menos complejo que el Fermentat, la frescura y amabilidad de este cava son perfectas para disfrutar de un buen vino con una buena compañía.

TIPO Cava.

VENDIMIA Agosto.

UVA Macabeo, Xarel-lo y Parellada.

GRADUACIÓN 11,5% vol.

TEMPERATURA IDEAL 5°-7°C.

NOTAS DE CATA

VISTA Dorado pálido con reflejos verdosos.

NARIZ Notas a levadura, manzana verde y toques florales.

BOCA Entrada fácil, un poco ácido, sabor muy persistente.

MARIDAJE Cualquier comida y aperitivos.

Even with less complexity than the Fermentat, the freshness and nice palate of this "Cava" are perfect to enjoy a good wine in good company.

WINE Cava.

HARVESTED in August.

GRAPE Macabeo, Xarel-lo and Parellada.

ALCOHOL CONTENT 11,5% vol.

IDEAL TEMPERATURE 5°-7°C.

TASTING NOTES

SIGHT Light golden colour with greenish reflections.

NOSE Hints of yeast, green apple and floral finishes.

MOUTH Initially pleasing on the mouth, slightly acidic, long lingering flavour.

IDEAL for accompanying all types of foods and aperitifs.



PACKAGING