

La Branca Online

Mas Candí Brut Nature

Mas Candí



Capacidad: 75 cl
Peso aproximado: 1.60 gr

Espumoso Blanco

Catalogado en Corpiñat existencias

13.40

IVA del 21 % incluido

Descripción: Mas Candí Brut Nature es un espumoso de la DO Corpiñat, elaborado por Celler Mas Candí con un coupage de Xarel·lo, Macabeo, Sumoll y Parellada. Se distingue por su crianza sobre lías y su perfil fresco y elegante.

Características:

097

Graduación alcohólica: 12.11%.

Color: Amarillo pajizo pálido con reflejos dorados.

Aroma: Fruta blanca mediterránea, notas herbáceas y matices de bollería.

Sabor: Seco, con burbuja persistente y elegante, acidez cítrica equilibrada.

Crianza:

Este espumoso pasa por 18 meses en botella con sus lías finas, lo que le aporta profundidad y textura.

Maridaje y consumo:

Ideal para acompañar mariscos, arroces y quesos suaves, servido entre 6°C y 8°C

Precio orientativo a día 12.01.26, este puede variar según disponibilidad y existencias. Las imágenes mostradas pueden no coincidir con el producto. .La venta esta prohibida a menores de 18 años.