

La Branca Online

Parxet Brut Nature Vintage Bodegas Parxet



Gr: 750 ml, 11.0°
Quantitat: 75 cl
Pes aproximat: 1.60 gr

Cava Blanc

Catalogat. Cava existències

13.25

IVA del 21 % inclòs

Descripció: Parxet Brut Nature Vintage es un cava elaborado por Parxet, una bodega con tradición vinícola desde el siglo XVIII. Se produce en la D.O. Alella, cerca de Barcelona, utilizando el método tradicional champenoise.

Características:

8410855011007

Variedades de uva: Pansa Blanca (variedad local), Macabeo y Parellada.

Crianza: Mínimo 24 meses en cavas subterráneas.

Color: Amarillo pálido con reflejos verdes.

Aroma: Frutas blancas, notas herbáceas y recuerdos de bollería.

Sabor: Fresco, seco y elegante, con burbuja fina y persistente.

Graduación alcohólica: 11,5%.

Maridaje y consumo:

Se recomienda servir entre 6°C y 8°C, ideal para acompañar mariscos, pescados, arroces y aperitivos. Su perfil seco lo hace perfecto para disfrutar durante toda la comida.

Preu orientatiu a dia 14.03.26, aquest pot variar segons disponibilitat i existències. Les imatges mostrades poden no coincidir amb el producte. La venda està prohibida a menors de 18 anys.