



Barón de Bermont

CAVA BRUT NATURE



VARIEDADES

Xarel.lo, Macabeo, Parellada.



GRADOS

11,50%vol.



ELABORACIÓN

Barón de Bermont es un brut nature que refleja la máxima expresión de aromas y sabores. Esta marca pertenece a Bodegas Perica desde hace años y es un símbolo de elegancia y sobriedad, tal y como transmite este cava. Es un cava actual que da buena voz a las cualidades naturales de sus variedades de uva. Con un mínimo de 12 meses en bodega.



CATA

Color dorado pálido con matices verde-limón. Aroma limpio, fresco y afrutado.

Carbónico muy bien integrado y equilibrado.

Cítricos, manzana verde y toques de fruta blanca madura. Un cava con mucha frescura y versátil.



Tª de CONSUMO Y MARIDAJE

Temperatura servicio 6-8°C.

Este cava es ideal para pescados, mariscos y comidas ligeras. Ideal para compartir en cualquier momento del día.