



Número: 99
Sección: Carta de cava y champán
Página: 78

Tipo de página: Interior
Edición: Bimensual
Impresión: C



Mestres

Brut Nature. Añada 2005. Cava elaborado con macabeo, 'xarel. lo' y parellada. Carbónico fino y con buena evolución en copa. Aromas cremosos (frutos secos) con notas florales, fruta blanca y cítricos. En boca, sabroso y fresco. Servir a 6-8 °C (12,25 €).