

*Rimarts Especial
Chardonnay*



Denominación de origen: Cava

Varietal: Chardonnay

Crianza: 38-44 meses

Alcohol: 11.5% vol.

Acidez: 5.70 gr/l. ac. tartárico

Azúcares Reductores : <2 gr/l

Ph: 3.10

Botella: 0,75cl (especial)

Temperatura en servicio: 7-8°C

Consumo: Positiva evolución en botella durante 12 meses

Degüelle: De forma tradicional.

Fecha degüelle: Indicada en etiqueta

Fecha embotellado: Indicada en etiqueta

Nota de cata: Color amarillo dorado brillante intenso. Burbuja muy fina y persistente. Fino e intenso en nariz. Aromas varietales, fresco, intenso, envolvente, potente, muy rico en matices de crianza. Muy equilibrado, carbónico perfectamente integrado y con una vía retronasal muy frutal.

Maridaje: Indicado para toda una comida o aperitivo especialmente ostras, mariscos en general y asados al horno.