



Marqués de Tomares

CAVA

Ficha de cata

Color: Color amarillo muy pálido con leves reflejos dorados, buen desprendimiento de pequeñas burbujas que acaban formando una alegre corona.

Aroma: Primera impresión: muy elegante, con notas afrutadas y también los matices propios de la crianza en botella.

Paladar: En la boca muy agradable, con puntas dulces y recuerdos finales de manzana. Buena acidez y larga persistencia. Redondo, cálido, muy agradable, fresco y vivaz.

Recomendaciones: Temperatura ideal de consumo 6 a 8° C.

Ficha de técnica

Variedad predominante: Xarel.lo.

Otras variedades: Macabeo i Parellada.



Carretera de Cenicero s/n . Apartado de correos N°3 . 26360 .
Fuenmayor . La Rioja (Rioja Alta) / T. 941 568 482 / F. 941 568 482 /

info@marquesdetomares.com – www.marquesdetomares.com