



Marqués de Tomares

CAVA

Ficha de cata

Color: Color amarillo pálido con reflejos dorados, buen desprendimiento de pequeñas burbujas que acaban en rosario.

Aroma: Primera impresión: bueno, potente y fino ; se distinguen aromas propias de la crianza en botella y de fruta madura y flores.

Paladar: En la boca es redondo, agradable, de buena persistencia y fresco. Equilibrado, armónico, franco, seco y de larga y agradable persistencia.

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

Ficha de técnica

Variedades: Macabeo, Xarel.lo y Chardonnay.



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