

Parés Baltà Cava Brut - 2008

Região	Cava/Penedés, Espanha
Uva	68,3% Parellada / 21,2% Macabeu / 10,5% Xarel-lo
Safra	2008
Enólogos	Maria Elena Jimenez e Marta Casas
Estágio	Segunda Fermentação: método tradicional, em garrafa, com aprox. 12 meses de crianza
Características Analíticas	<p>Teor Alcoólico: 11%</p> <p>Fermentação Alcoólica: 14 dias</p> <p>Temperatura de Fermentação: 16°C</p> <p>Fermentação Malolática: 0%</p> <p>Açúcar Residual: 11,3 g/l</p> <p>Acidez Total: 6,22 g/l</p>
Características Organolépticas	Cor amarela clara, com reflexos brilhantes. Aroma de intensidade média, com notas de confeitaria, pêra e lembranças florais. Fresco e vivo em boca, onde predominam as notas frutadas.



*Fricassé de carne e cogumelos com polenta.
Jantar harmonizado Porto Mediterrâneo/Adega Brasil Delicatessen em 02/08/2012.*