

<http://www.freixenet.es/prod-fitxa.asp?id=13>



*Freixenet*

### **CORDÓN NEGRO RESERVA**

Cava ligero muy apreciado por su gran frescura. El alto contenido de uva parellada en el *coupage* y la fermentación a temperatura controlada de 12 °C le confieren aromas finos e intensos, con predominio de los frutales. Su color es amarillo pajizo brillante. Su burbuja, fina y persistente, forma una excelente corona. Es limpio en sabores, ligero y con una elegante y amplia vía retronasal.

#### **Coupage**

40% parellada  
35% macabeo  
25% xarel·lo

#### **BRUT**

Temperatura óptima de consumo: 6-7 °C

### **PREMIOS CORDÓN NEGRO RESERVA**

Medalla de oro  
Berliner Wein Trophy, 2010  
Alemania

Medalla de plata  
La Selección – Internationale  
Shaumwein Trophy 2009  
Palma de Mallorca, España

Medalla de plata  
Expo Vino 2008  
Lima, Perú

Medalla de plata  
The International Wine & Spirit  
Competition 2007  
Londres, Reino Unido

Medalla de bronce  
Effervesents du Monde 2007  
Dijon, Francia

Medalla de plata (Best in class)  
The International Wine & Spirit  
Competition 2006

Londres, Reino Unido

Medalla de plata  
Effervesents du Monde 2006  
Dijon, Francia

Medalla de plata  
World of Wine 2004  
Belgrado, Serbia

Medalla de plata  
The International Wine & Spirit  
Competition 2004  
Londres, Reino Unido

Medalla de plata  
Decanter World Wine Awards 2004  
Londres, Reino Unido

*Festa do Junta Trapo. Porto Alegre, 10 de julho de 2010.*