

<http://www.paresbalta.com/default2.asp?m=2&pag=productes&t=4&num=169>

<http://www.portomediterraneo.com.br/>



R\$ 65,20

Brut

Variedad de uva: Parellada, Macabeo, Xarel.lo

Parcela: Finca El Subal, 616 m. (Parellada) Finca Parés Baltà, 230-325 m. (Macabeo, Xarel.lo)

Elaboración y crianza: Fermentación a 16° C en depósitos de inoxidable durante 2 semanas. Segunda fermentación en botella según el método tradicional. Crianza en botella de 18 meses como mínimo.

Nota de cata: Color amarillo pálido con reflejos amarillos brillantes. Media intensidad de aroma con notas de bollería combinadas con frutas blancas. En boca fresco y vivo, con un postsabor agradable. Temperatura de servicio: 6 – 8° C

Salada de folhas verdes.

Abrindo a degustação de vinhos na Adega Brasil Delicatessen, 25/10/2011.