

Torre del Gall

Brut Reserva Cava

**Cépages:**

35% Parellada

50% Macabeo

15% Xarel-lo

Notes de dégustation:

Robe jaune paille pâle. Bulles fines et persistantes.

Nez élégant et harmonieux. Bouche fraîche et équilibrée, saveurs amples. La prédominance du Macabeo est évidente.

Volume d'alcool: 11,5%

Dosage: 9 g/l

Accord mets et vins:

Amuse-bouche, calmars farcis, charcuterie.

Viellissement:

24 à 36 mois en bouteille.

Conditions de service idéales:

entre 6 et 8° C