

Mas Candí Brut Nature 2023 - 75cl



Precio:

15,33 €

Resumen:

Mas Candí Brut Nature es un cava que en boca resulta afrutado, suave y fresco, con una acidez cítrica muy equilibrada. Paso por boca y final largo y muy limpio.

Características:

Añada: 2023

Países: España

Zona de producción: D.O. Penedés

Formato: 75 cl / 0,75 L

Uva: Xarel.lo

Uva (2): Macabeo

Uva (3): Sumoll

Crianza: 15 meses en botella sobre sus lías finas

Graduación: 12,1

Descripción completa:

Color amarillo pajizo pálido con leves reflejos dorados. Es muy brillante, con una burbuja fina, lenta y persistente.

Tiene una nariz de intensidad media-alta, fresco y expresivo donde predominan los aromas propios de la fruta, notas herbáceas, ciertos florales y leves matices de su crianza.

*Precios sin IGIC

Vinotecas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Viera y Clavijo, 23
(*34) 828 07 16 56

Santa Cruz Tenerife
C/ Adán Martín Menis, 5
(*34) 663 38 72 08

Almacén y Oficinas

Las Palmas de Gran Canaria
C/ Guanaboa, 82
(*34) 928 35 33 20

La Orotava, Tenerife
Camino La Habanera, 3
(*34) 674 17 13 10