



CAVA
CÓRDOVA



CAVA CÓRDOVA CHARDONNAY RESERVA 2018 FICHA TÉCNICA //



PAÍS

México.



VARIEDADES

Chardonnay 100%, Valle de Guadalupe BC.



ENOTECNIA

Fermentado en barricas de roble, crianza de 6 meses sobre lías.



ALCOHOL

12.5%

*NOTAS DE CATA //



VISTA

Color amarillo paja con destellos dorados.



NARIZ

Intensidad aromática alta con aromas que recuerdan piña, manzana verde, pera, pera asiática, chabacano, durazno blanco, pan tostado, yogur, mantequilla derretida, flores blancas como acacias y gardenias.



GUSTO

Franco, muy frutal y con notas tostadas de textura cremosa, con acidez refrescante y balanceada. Con larga permanencia.



TEMPERATURA RECOMENDADA DE SERVICIO

10°C - Una vez descorchado mantener en frío.



MARIDAJE RECOMENDADO

RisoUo de Mariscos en salsa cremosa, pastas en salsa blanca, pavo al horno, lomo de cerdo, quesos maduros, strudel de manzana, ensalada Caesar, Chiles en nogada, pollo asado.



Cava Córdova



@cavacordova



@cavacordova



www.cavacordova.com