

FINCA LA PINTADA

D.O. CAVA
(METODO TRADICIONAL)

Área de producción: Almendralejo (Badajoz)

Variedades: 90% Macabeo + 10% Parellada

Crianza en botella: 9 meses

Tipos: Brut & Brut Nature

Botella: 75cl.

Embalaje: Cajas de 6 bot.

Palet: 480 bot. (80 cajas)



Finca La Pintada ofrece sensaciones frescas y agradables al paladar, resultando ideal para tomar en cualquier momento, tanto como aperitivo o como acompañante de sus platos diarios.

El **Brut Nature** es más seco, pues no contiene azúcares añadidos y es por tanto más apropiado para acompañar comidas, como un vino blanco seco.

El cava **Brut** también se considera seco, pero tiene un paladar algo más dulce, siendo más apto como aperitivo o para acompañar postres.

No obstante, el propio gusto del consumidor es el que debe primar a la hora de elegir uno u otro.

Sírvalo a una temperatura de 6 a 8°C.