

FINCA LA PINTADA

D.O. CAVA
(MÉTODO TRADICIONAL)



País: España

Región: Extremadura

Lugar de producción: Almendralejo (Badajoz)

Variedades de uva: 100% Garnacha

Envejecimiento: 9 meses en botella antes del degüelle

Tipo: Brut Nature

Alcohol: 11,5% Vol.

Botella: Tipo Champagne, 75 cl.

Contenido caja: 6 botellas

Peso bruto: 10.25Kg. /caja

Palet europeo: 480 botellas (80 cajas)

Palet americano: 600 botellas (100 cajas)

Finca La Pintada Rosado Brut Nature es un cava muy especial que ofrece delicados aromas a frutillos rojos y un agradable fondo de panadería. Sus finas burbujas producen una sensación refrescante que lo hace ideal para tomar tanto como aperitivo como durante la comida. Acompaña muy bien los platos de cocina mediterránea como pastas, arroces, pescados, ensaladas de ave o marisco, quesos de cualquier variedad... Servir a una temperatura de 6 a 8°C.