

FINCA LA PINTADA

D.O. CAVA
(METODO TRADICIONAL)

Area de produccion: Almendralejo (Badajoz)

Variedades: 90% Macabeo + 10% Parellada

Crianza en botella: 9 meses

Tipos: Brut , Brut Nature & Semiseco

Botella: 75cl.

Embalaje: Cajas de 6 bot.

Pallet EUR: 80 csX 6 bot : 480botellas.



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. Su gran versatilidad lo hace apto para maridar con todo tipo de cocina mediterránea: arroces, pasta, ensaladas, pescado o carne blanca.

Sírvalo a una temperatura de 6 a 8°C.