



カバ コンデ・デ・カラル ロゼ・ブリュット

● エイジング

9か月の瓶内熟成

● 葡萄品種

トレパット : 70%

ガルナッチャ : 30%

● テイスティング

輝きのあるストロベリーピンクの外観。
 バランスのとれた複数のベリー系果実の香りが、複雑で魅力的なアロマを作り上げています。
 滑らかな泡と新鮮な酸味が、とても心地良い風味を作り上げています。

● 分析値等

アルコール度数 : 12.0%

総酸度 : 3.4g / 1L

残糖度 : 9g / 1L

● 飲用適温

6度~8度

ロンドンで最大の
 カバ・バー
 “Aqua Nueva CAVA Bar”
 Top15カバ

