CAVA

Pata Negra Organic

FRUIT

LÉGER----------PRONONCÉ

PERSONNALITÉ

LÉGER----------PUISSANT

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, consommez avec modération

Historique : Les Cavas Pata Negra sont fabriqués dans notre cave située au sommet d'une colline qui descend doucement vers la mer Méditerranée à Vilanova i La Geltrú (Barcelone). Ses origines remontent à 1647, avec un domaine fortifié qui, depuis le XVIIe siècle, protégeait une ancienne ferme-forteresse qui, selon la légende, possédait un passage qui la reliait à la ville.

Cépages :

- 100% Macabeo

Vinification & Élevage : Après avoir ajouté le sucre et les levures, la seconde fermentation est effectuée en bouteille à une température inférieure à 16°C afin d'avoir des bulles fines. Les bouteilles sont restées dans les caves dans l'obscurité et le silence, au moins 12 mois.

Dégustation : Robe jaune paille avec des bulles fines qui forment un chapelet permanant dans le verre. Le nez est très aromatique avec des notes d'agrumes et de pomme. La bouche est ample, fruitée avec une acidité rafraîchissante. La finale est nette, persistante.

Accompagnement : Le Cava Pata Negra Organic Brut se marie parfaitement avec le saumon fumé, le caviar.

Servir à : une température bien froide entre 4 et 6°C

	EAN	POIDS (Kg)	DIMENSIONS en mm (L x l x H)	/ COUCHE	/ PALETTE
BOUTEILLE 75cl	8 410 261 114 064	1.60	92 x 92 x 300	102 BOUTEILLES	510 BOUTEILLES
CARTON	8 410 261 114 590	9.58	276 x 190x 320	17 CARTONS	85 CARTONS
PALETTE COMPLETE	18 410 261 101 221	815	1200 x 800 x 1740	CARTON DE 6 UVC	5 COUCHES

TSO – TERROIR SUD OUEST – 1 ROUTE DE LA ZA DE LA PALANQUE – 24500 EYMET
SARL AU CAPITAL DE 75 000 € - SIRET 434 581 948 00016 – CODE NAF : 4634 Z – N° D'ACCISE : FR 001 491 E 0418 – TVA INTRA : FR 90 434 581 948
TEL. +33(0)5 53 74 38 37 – FAX +33(0)5 53 74 35 59 – E.mail : contact@vins-tso.com – Site : www.vins-tso.com