



Marc de Cava

El Marc de Cava de Perelada prové de la barreja de diferents destil·lats d'orujo de raïms de Macabeo, Xarel·lo i Parellada obtingut i seleccionat durant l'elaboració dels nostres caves. Criat en barriques de roure, presenta un color groc daurat, una aroma que recorda la dels fruits secs i un sabor suau i vellutat.

Varietats: Marc de Macabeo, Xarel·lo, Parellada.

Elaboració:

El Marc de Cava procedeix de la barreja de diferents destil·lats de marc de raïm fresc obtingut i seleccionat durant l'elaboració dels nostres caves. Envelleix en bótes de roure.

Graduació: 42% vol.

Tipus d'ampolla:

Iris Image, color Persia, 70 cl.

Nota de tast:

Color groc daurat, desprén una aroma que recorda la dels fruits secs i un sabor suau i vellutat.

Recomanacions:

Es recomana com a digestiu. Molt adient a més a més com a ingredient d'algunes creacions culinàries. Servir a una temperatura inferior als 0°C.