

PERELADA

DESDE 1923



Marc de Cava

El Marc de Cava de Perelada procede de la mezcla de distintos destilados de orujo de uvas Macabeo, Xarel·lo y Parellada obtenido y seleccionado durante la elaboración de nuestros cavas. Criado en barricas de roble, presenta un color amarillo dorado, un aroma que recuerda al de los frutos secos y un sabor suave y aterciopelado.

Variedades: Orujo de Macabeo, Xarel·lo, Parellada.

Elaboración:

El Marc de Cava procede de la mezcla de distintos destilados de orujo de uva fresca obtenido y seleccionado durante la elaboración de nuestros cavas. El Marc envejece en barricas de roble.

Graduación: 42% vol.

Tipo de botella:

Iris Image, color Persia, 70 cl.

Nota de cata:

De color amarillo dorado, desprende un aroma que recuerda el de los frutos secos y un sabor suave y aterciopelado.

Recomendaciones:

Se recomienda como digestivo. Muy adecuado además como ingrediente de ciertas creaciones culinarias. Servir a una temperatura inferior a los 0°C.