

GARCIA  CARRION

SINCE 1890

# PATA NEGRA

CONSEJO  
REGULADOR  
**CAVA**



## CAVA PATA NEGRA

### BRUT



Macabeo, Xarel·lo, Parellada.

11,5% vol.

*Dosage: Brut (7 g/l.)*

*12 meses de envejecimiento en botella sobre sus lías.*

### NOTAS DE CATA



Color amarillo pajizo brillante, con burbujas persistentes.

Buena intensidad, con toques tostados en nariz, y aromas de manzana verde y cítricos integrados en el conjunto.

Buena estructura en boca, amplio y vívido. Fácil de beber, con un retrogusto limpio y fresco a la vez que persistente.



### MARIDAJE

Delicioso con salmón ahumado, caviar y, por supuesto, ¡siempre con amigos!



Temperatura óptima de servicio:

5 – 6° C.