

Freixenet Cordon Negro



151.jpg



GRAN SELECCION CORDON NEGRO 1x750cc

Calificación: Sin calificación

Precio

Valor \$33990

[Haga una pregunta sobre este producto](#)

Descripción

*Bodega: Freixenet

- Tipo: Espumante
- Corte: 40% Parellada - 35% Macabeo - 25% Xarel·lo
- Variedad: Brut

Espumantes: Freixenet Cordon Negro

- Origen: España.
- Crianza: Método tradicional.
- Alcohol: 11,5%
- Notas de Cata: Cava ligero y apreciado por su gran frescura que lo hace muy actual, formado por un coupage con las tres variedades tradicionales del Penedès. Cava muy afrutado debido a la fermentación del vino base a temperaturas controladas entre 14 y 16°C reteniendo gran parte de la fracción aromática. Color amarillo pálido con tonos verdosos, brillante. Burbuja abundante, fina y persistente, muy integrada, buen desprendimiento de carbónico forman do buena corona. Aromas finos y delicados, predominando los tonos de fruta verde (manzana, pera) ligeros matices de fruta tropical madura (plátano, notas de piña), fondos cítricos y de hierbas frescas, muy bien armonizados con aromas de crianza media. Fresco en boca, buen comportamiento del carbónico, amplio en sabores apareciendo de nuevo las notas de fruta verde y cítricos. Ligero, con vía retronasal limpia y elegante. Se elabora con tres tipos de dosage distintos: Brut, Seco y Semi Seco.