




Ficha Técnica

Missale

Bodega
Viñedos Missale

Variedades
Xarel.lo - Macabeo - Perellada


**Castellví de Rosanes
D.O. Penedés**

Contenido
Alcohol
11,5°

Crianza
12 meses de Crianza en rima

Fermentación
**15 - 18 °C. Fermentación de
cada variedad por separado a
temperatura controlada en
depósitos de acero inoxidable.**

Tiempo de Maceración

Comentarios:

Es un cava muy artesanal y de reducida producción. Sus uvas proceden de fincas con viñedos en pleno corazón del Penedés Superior. De color amarillo pajizo con tonos verdosos, desarrolla una nariz con notas de flores blancas y aromas de frutas como la manzana y la pera. En boca tiene un carbónico perfectamente integrado junto a sabores de peras maduras, elegantes anisados y florales, con una acidez integrada en todo el desarrollo que le da una excelente estructura y posgusto levemente vegetal. Intensa retronasal..