




Ficha Técnica

# Missale

Bodega  
**Viñedos Missale**

Variedades  
**Xarel.lo - Macabeo - Perellada**

  
**Castellví de Rosanes  
D.O. Penedés**

Contenido  
Alcohol  
**11,5°**

Envejecimiento  
**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

## Nota de Cata:

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..