



Vin: Dom Potier Brut  
Producent: Castell de Vilarnau  
Druer: Macabeo, Parellada og Xarel.lo.  
Alkohol: 11,5 %

#### Vinifikation og modning

Efter endt andengæring på flaske, lagres vinene i ca. 12 måneder før frigivelse. Denne lagringstid er nødvendig for at opnå en harmonisk mousse, og den aromatiske udvikling og kompleksitet.

#### Smag

Duften har elementer af citrus med florale undertoner og lidt gærede aromaer. Smagen er tør og frisk med fine og ikke for anmassende bobler med en let toast`et finish med en frisk og ren eftersmag.

#### Nydes til:

Dom Potier Brut er en særdeles alsidig Cava, der kan bruges til meget andet end at skåle i.

#### Serveringstemperatur

8-10 °C.

(Indeholder sulfitter)

