

Tipo de botella

Iris Image, color Persia, 70 cl.

Variedad de la uva

Orujo de Macabeo, Xarel·lo, Parellada.

Elaboración

El Marc de Cava procede de la mezcla de distintos destilados de orujo de uva fresca obtenido y seleccionado durante la elaboración de nuestros cavas.

El Marc envejece en barricas de roble.



“ **El Marc de Cava Castillo Perelada procede de la mezcla de distintos destilados de orujo de uvas Macabeo, Xarel·lo y Parellada obtenido y seleccionado durante la elaboración de nuestros cavas.** ”

Simó Serra. Enólogo.

Nota de cata

De color amarillo dorado, desprende un aroma que recuerda el de los frutos secos y un sabor suave y aterciopelado.

Análisis

Graduación: 42% vol.

Marc de Cava