

Tipus d'ampolla

Iris Image, color Persia, 70 cl.

Varietat del raïm

Marc de Macabeo, Xarel·lo, Parellada.

Elaboració

El Marc de Cava procedeix de la barreja de diferents destil·lats de marc de raïm fresc obtingut i seleccionat durant l'elaboració dels nostres caves.

Envelleix en bótes de roure.



“ **El Marc de Cava de Perelada prové de la barreja de diferents destil·lats d'orujo de raïms de Macabeu, Xarel·lo i Parellada obtingut i seleccionat durant l'elaboració dels nostres caves.** ”

Simó Serra. Enòleg.

Nota de tast

Color groc daurat, després una aroma que recorda la dels fruits secs i un sabor suau i vellutat.

Anàlisi

Graduació: 42% vol.

Marc de Cava