



CAVA GODOFREDO BRUT



הענבים המשמשים ל- Godofredo Cava יבשה הם מקבאו, פרלדה ושרל - לו. לאחר הבצירה הענבים נסחטים להפקת התירוש שמועבר לתסיסה בטמפרטורה מבוקרת למשך 20 יום. לאחר מכן, הנוזל מועבר לבקבוקים בתוספת שמרים וסוכר לתסיסה נוספת ויישון של 40 יום נוספים.

צבע: צהוב חיוור וצלול עם כתמי זהב.
ארומה: נעימה ובינונית עם ניחוחות פירותיים.
טעם: מאוזן עם רמיזות מתוקות.
את הקאווה מומלץ להגיש בטמפרטורה של 5 - 6 מעלות צלזיוס, כאפרטיף או לצד מאכלי עוף ודגים.

אחוז כוהל: 11.5%.
נפח: 750 מ"ל.