

D . O . C A V A



*Freixenet*

# Cordón Negro

Un cava ligero apreciado por su intenso frescor.



# Freixenet Cordón Negro

Añada actual:  
Sin añada



Variedad de uva:  
40% Parellada  
35% Macabeo  
25% Xarel-lo



Color:  
Color amarillo pálido brillante.  
Burbujas finas y persistentes que producen una elegante espuma.

Aromas:  
El elevado contenido de uva Parellada aunado con la fermentación a una temperatura controlada de 12 °C produce aromas finos, intensos y afrutados. En nuestros cavas, el Parellada cuidadosamente seleccionado nos aporta los sabores deliciosos mediterráneos de melón y melocotón.

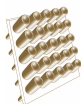
En boca:  
Limpio y ligero en boca con una prolongación elegante y larga. Este es un cava de gran finura, con matices sutiles de frutas mediterráneas, combinando con un acidez limpio y fresco y un postgusto muy fino.

Grado alcohólico:  
11,5%

Dosage:  
Brut: 9 g/l.  
Extra Dry: 16 g/l.  
Seco: 20 g/l.  
Semiseco: 38 g/l.



Recomendaciones gastronómicas:  
Perfecto solo, como aperitivo, en cualquier momento. También acompaña perfectamente a mariscos y crustáceos, arroces y carnes blancas.



Crianza:  
De 18 a 24 meses en botella.



Temperatura de servicio:  
Servir fresco sobre hielo, o directo del frigorífico.

