



SOGAS MASCARÓ

* DES DE 1910 *



Cava Sogas Mascaró Brut Nature

Cupage

40% Macabeo – 40% Xarel·lo y 20% Parellada

Crianza

12 a 15 meses en bodega.

Ficha de cata

Vista: De color amarillo pálido con reflejos verdosos. Burbuja fina, lenta y de amplia corona.

Nariz: Limpio y fresco. Aromas de pan Tostado con matices de bollería.

Boca: Entrada amable con carbónico bien integrado. Redondo y equilibrado. Final rico en aromes florales.

Gastronomía: Cava para acompañar cualquier tipo de carne con salsa no demasiado especiada. Ideal como aperitivo.

www.sogasmascaro.com

JM SOGAS MASCARÓ S.L. - C/ Amalia Soler 35, 08720 Vilafranca del Penedes - Spain
Tel: 931 022 212 - e-mail: info@sogasmascaro.com