



KAPRICHIO de Oro 23k

Unique business gifts

Brut Nature de Oro, elaborado por el método tradicional Champenoise, con doble fermentación y crianza de 24-30 meses, le conceden un toque sublime que, unido a las partículas de oro de 23k bajo un método único, nos ofrece un elixir que despierta todos nuestros sentidos y nos traslada al mundo del gran Glamour

Nota de Cata

COLOR / Elegante amarillo pajizo con claras notas doradas, bailando entre burbujas muy finas y bien integradas, corona permanente resaltando su gran equilibrio.

AROMA / Intenso a frutos blancos de manera expresiva recuerdan a manzana y aromas que denotan frescor con sutiles toques de crianza.

BOCA / Muy fresco ligero, aromático, con una acidez suave y muy equilibrada denotando de nuevo su fructuosidad, largo al paladar sedoso, agradable y elegante.

*Ficha Técnica Copage: Macabeo / Xarello / Parellada
Acidez: 4,5g/l
Grado alcohólico: 11,5% vol
Contenido: 75cl
Temperatura de servicio 7-8° C*

exclusive.products.iaj@amail.com

