

## Marc de Cava



Cava distillaat.

De cava rijpt op de druiven schillen.

Daarna gaat het in Frans eiken vatten en rijpt het verder tot een Cava distillaat met een alcohol percentage van 42 %.

Drink het als digestief.

Wordt ook wel gebruikt in de keuken en patisserie.

Product: Cava destilaat

Rijping: > 48 maanden

Alcohol: 42%

Druiven: Xarel-lo, Macabeo

Proefnotities:

Sterk en droog.

Enigszins als Spaanse Brandy.

# CASA CAVA

IMPORT VAN CAVA *VAN HET LAND NAAR HET HART*



[www.casacava.nl](http://www.casacava.nl) [info@casacava.nl](mailto:info@casacava.nl) 06-53377965 TT Melissaweg 43 Amsterdam