

# NEW CAVA VINEGAR

## VINAIGRE DE CAVA NOUVELLE

NEW



From the classic trio of grape varieties for making cava, Macabeo, Xarel·lo and Parellada, we have produced this new cava vinegar. A bittersweet vinegar ideal for all kinds of salads, marinades or to perfume fish or seafood.

Le vin de base, qui est utilisé pour élaborer le cava et notre vinaigre de vin de cava, est issu du coupage des variétés caractéristiques du cava.

Ce vinaigre aigre-doux, grâce à ses délicates notes fruitées, est idéal pour accompagner toutes sortes de salades et de marinades ou pour parfumer le poisson et les fruits de mer.

NOUVEAU



From a blend of the characteristic varieties for making cava with Trepát wine, we have produced this new cava rosé vinegar. A light bittersweet vinegar ideal for different kind of salads, mariades or even desserts.

Le vin de base, qui est utilisé pour élaborer le cava rosé et notre vinaigre de vin de cava rosé, est issu du coupage des variétés caractéristiques du cava ainsi que du cépage Trepát. Vinaigre aigre-doux et léger, idéal pour accompagner toutes sortes de salades, d'escabèches voire de desserts.