



PRESENTACIÓN EN ESPAI SUCRE

Freixenet lanza un cava de postres

Freixenet escogió el restaurante Espai Sucre, especializado en el mundo de lo dulce, para lanzar uno de sus cavas más diferentes, el *cuvée* Malvasia 2001, creado para maridar con postres, pasteles, repostería, frutas, helados, chocolate y frutos secos. Los responsables del local, **Xano**

Saguer y **Jordi Butrón**, idearon siete tapas para casar con este cava que combina mostos de malvasía de distintas cosechas sometidos a diferentes tiempos de crianza. En la foto, **Saguer** y **Butrón** brindan con el directivo de Freixenet **Pedro Bonet** y el enólogo de la marca, **Josep Buján**.