



# CAMI DE FLORS

*Brut 200ml*

**DO** | Cava

**UVAS** | Xarel·lo 40%, Macabeo 35%, Parellada 25%

**CRIANZA** | 10 meses

**ALCOHOL** | 11,5%

**AZÚCAR** | 7 g/L

### Nota de cata

Color amarillo pajizo con tonalidades verdosas. Burbujas finas y persistentes. Aspecto claro y limpio. Aromas cítricos y de fruta fresca. En boca tiene vivacidad, compensada por un agradable equilibrio y elegancia.

Postgusto de frutas blancas y con algunas notas suaves de cítricos.  
Resumen: Fresco, muy afrutado, agradable, bien equilibrado y con fina y buena estructura de burbuja.

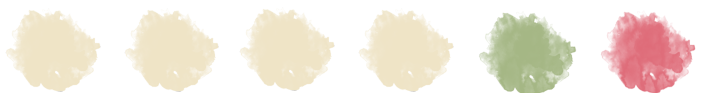
### Maridaje

Un cava ideal para disfrutar de una sobremesa acompañando postres y dulces o un aperitivo bajo el sol.

### Logística

24 botellas por caja - 72 cajas por palé  
10,5 kg peso total de la caja

### Variedades



*Brut*

*Brut 200ml*

*Brut Nature*

*Semi seco*

*Brut Nature  
Orgánico*

*Rosado*

