



DIGNITAT

Brut Nature

DO | Cava

UVAS | Xarel·lo 45%, Macabeo 25%, Parellada 30%

CRIANZA | 14 meses

ALCOHOL | 11,5%

AZÚCAR | 0,8 g/L

Nota de cata

Amarillo pálido, con tonalidades verdosas, buen desprendimiento de burbujas finas y persistentes. Limpio, suave y afrutado, con marcados rasgos de fruta madura y suaves matices tostados. Buena estructura en boca, con adecuada presencia de carbónico. Muy equilibrado en acidez y azúcares. Final suave y largo. Vía retronasal muy limpia. Agradable al ataque, con el carbónico excelentemente combinado, y postgusto largo y persistente con predominio de fruta madura.

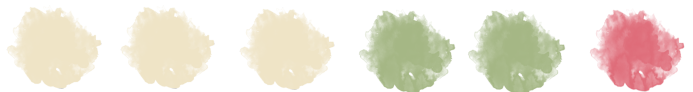
Maridaje

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

Logística

6 botellas por caja - 85 cajas por palé
10 kg peso total de la caja

Variedades



Brut

Brut Nature

Semi seco

*Brut
Orgánico*

*Brut Nature
Orgánico*

Rosado

COFAMA VINS I CAVES, S.L.

Tel. +34 937 22 03 38 - info@cofamavins.com

www.cofamavins.com