



# DIGNITAT

## *Brut Orgánico*

**DO** | Cava

**UVAS** | Xarel·lo 34%, Macabeo 33%, Parellada 33%

**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.

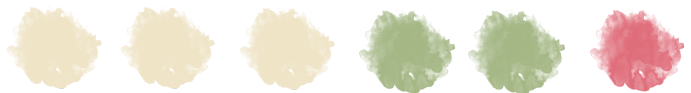
### Maridaje

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

### Logística

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](http://www.cofamavins.com)