



DIGNITAT

Brut

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

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

Varietades



Brut

Brut Nature

Semi seco

Brut
Orgánico

Brut Nature
Orgánico

Rosado