



DIGNITAT

Rosado

DO | Cava

UVAS | Trepat 34%, Garnacha 33%, Monastrell 33%

CRIANZA | 11 meses

ALCOHOL | 11,5%

AZÚCAR | 7 g/L

Nota de cata

Atractivo color rosa de viva intensidad con reflejos violetas. Burbuja fina, con abundante formación de rosarios y densa corona. En nariz es suave y fresco donde dominan las frutas silvestres, sobre todo la fresa. En boca es agradable con el carbónico bien ensamblado, rico y denso. En su evolución muestra un carácter varietal, fresco y complejo a la vez, carnoso pero ligero, destacando los frutos rojos del bosque. Equilibrado, buena estructura y carbónico bien integrado. Postgusto agradable de mediana intensidad, donde se repiten y armonizan los aromas de nariz y boca.

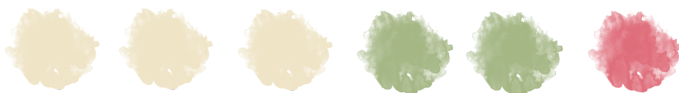
Maridaje

Un cava ideal para disfrutar de una sobremesa acompañando postres, dulces y chocolates.

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