



DIGNITAT

Semi seco

DO | Cava

UVAS | Xarel·lo 35%, Macabeo 35%, Parellada 30%

CRIANZA | 10 meses

ALCOHOL | 11,5%

AZÚCAR | 35 g/L

Nota de cata

Color amarillo pajizo. Burbujas finas y persistentes. Aspecto claro y brillante. Aroma de crianza con posteriores notas florales, de fruta fresca y suaves cítricos. En boca es dulce, tiene mucha 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.

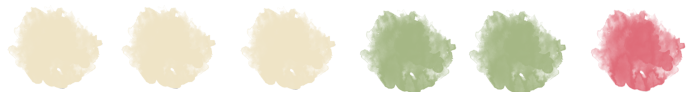
Maridaje

Un cava ideal para disfrutar de una sobremesa acompañando postres 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