



CAVARNÍCOLA

Brut Nature Orgánico

DO | Cava

UVAS | Xarel·lo 40%, Macabeo 35%, Parellada 25%

CRIANZA | 12 meses

ALCOHOL | 11,5%

AZÚCAR | 1 g/L

Nota de cata

Amarillo pajizo. Aroma muy intensa en nariz, con matices de fruta blanca madura. Burbuja fina y persistente y bien estructurada. En boca es suave, delicado y con un final muy equilibrado. Acidez muy baja, así como una frescura muy notoria. Tiene un postgusto largo, complejo y ligero con algún matiz de las levaduras naturales.

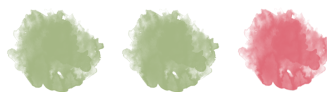
Maridaje

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

Logística

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

Variedades



Brut
Orgánico

Brut Nature
Orgánico

Rosado
Orgánico