



# CAVARNÍCOLA

## *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 ligeros tonos verdes. Burbuja fina, persistente y agradable. Intenso aroma floral con tonos cítricos y ligeros matices de crianza. En boca es vivo, compensado con elegancia y equilibrio entre acidez y dulzor. Agradable paso por boca, suave, muy bien estructurado y muy refrescante.

### Maridaje

Un cava ideal para disfrutar de una sobremesa acompañando postres y dulces o tomando 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

COFAMA VINS I CAVES, S.L.

Tel. +34 937 22 03 38 - info@cofamavins.com

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