



CELEBRANDUM

Reserva Sec

DO | Cava

UVAS | Xarel·lo 40%; Macabeo 40%; Parellada 20%

CRIANZA | 18 meses

ALCOHOL | 11,5%

AZÚCAR | 20 g/L

Nota de cata

Color amarillo pajizo pálido con reflejos dorados. Burbuja fina y delicada. Se ha procurado preservar la frescura y la juventud de los vinos base con los que se elabora, con un toque de crianza que aporta la levadura durante el tiempo de permanencia en botella. Muestra un aroma afrutado y ligeras notas de levadura. Muy fresco en boca con un ligero dulzor que lo hace agradable, fuerte y con buena estructura.

Maridaje

Una bebida perfecta para acompañar postres, dulces o aperitivo bajo un día de sol.

Logística

6 botellas por caja - 95 cajas por pallet

10 kg por caja