



**GM**

*Brut 375ml*

**DO | Cava**

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

**CRIANZA | 10 meses**

**ALCOHOL | 11,5%**

**AZÚCAR | 9 g/L**

**Nota de cata**

Color amarillo pajizo con tonalidades verdosas. Burbujas finas y persistentes. Aspecto claro y limpio. Aromas cítricos y de fruta fresca. En boca tiene 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 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*

*Brut Magnum*

*Rosado*

