



**GM**

***Brut Magnum***

**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*