



GM

Brut Nature

DO | Cava

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

CRIANZA | 15 meses

ALCOHOL | 11,5%

AZÚCAR | 1,9 g/L

Nota de cata

Color amarillo pajizo pálido. Burbujas finas y persistentes. Aspecto claro y limpio. Aromas suaves de crianza con toques de flores, fruta madura y notas tostadas. En boca tiene vivacidad, con una correcta presencia carbónica. Equilibrio agradable entre acidez y azúcares. Postgusto largo y suave. Retronasal muy limpio.

Maridaje

Un cava ideal para disfrutar un plato de arroz, algunos postres, dulces o tomando un aperitivo al sol.

Logística

6 botellas por caja · 80 cajas por pallet · 10 kg por caja

Variedades



Brut

Brut Nature

Rosado