

*Alcohol - Free*



# MAS FI 0,0%

*Espumoso sin alcohol*

VARIETADES | Xarel.lo, Macabeo, Parellada

ALCOHOL | 0,0%

ACIDEZ TOTAL (tartárica) | 7 g/L

AZÚCAR RESIDUAL | 55 g/L

## NOTAS DE CATA:

**Examen visual:** Color amarillo pajizo brillante con burbuja persistente.

**Aroma:** Notas de frutas tropicales muy refrescantes con toques cítricos.

**En boca:** Vivaz y afrutado, tiene un buen equilibrio acidez-dulzor. Sus burbujas de tamaño medio producen una agradable sensación en el paladar. Retrogusto afrutado, que recuerda a frutas tropicales y un toque cítrico.

**Impresión final:** Fresco, agradable, bien equilibrado y con una buena estructura de burbuja.

## MARIDAJE

Ideal como aperitivo. Buen contraste con las tapas saladas. Ensaladas de frutas, frutas y pasteles. Pruébalo con una pasta con salsa de queso.

TEMPERATURA IDEAL | 5-8 °C

## LOGÍSTICA

6 botelles/caja- Peso caja: 10 Kg. - 95 cajas/pallet

## VARIETADES



Brut

Brut Nature

Rosé

Semi-Sec

0,0%

COFAMA VINS I CAVES, S.L.

Tel. +34 937 22 03 38 - [info@cofamavins.com](mailto:info@cofamavins.com)

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