



MAS FI

Brut 200ml

DO | Cava

UVAS | Xarel·lo 40%, Macabeo 35%, Parellada 25%

CRIANZA | 10 meses

ALCOHOL | 11,5%

AZUCAR | 7g/L

Notas 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. Post-gusto 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

24 botellas / caja - 72 cajas / pallet

10,5kg per box

Variedades



Brut

Brut Nature

Rosé

Semi-Sec

0,0%

