



# MAS FI

## *Brut Nature*

DO | Cava

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

CRIANZA | 18 meses

ALCOHOL | 11,5%

AZÚCAR | 0,8 g/L

### Nota de cata

Color amarillo pajizo con leves reflejos dorados, buen desprendimiento de pequeñas burbujas con formación de rosario y persistencia de corona. Fino aroma de crianza con posteriores notas florales y de fruta madura. En boca se muestra con un carácter varietal, fresco y complejo a la vez, con el carbónico muy bien integrado y con una amplia y larga persistencia. Fresco, agradable, bien equilibrado y con fina estructura de burbuja.

### Maridaje

Un cava ideal para acompañar un plato de arroz o disfrutar de una sobremesa acompañando postres y dulces o un aperitivo bajo el sol.

### Logística

6 botellas por caja - 85 cajas por palé  
10 kg peso total de la caja

### Variedades



*Brut*

*Brut Nature*

*Rosado*

COFAMA VINS I CAVES, S.L.

Tel. +34 937 22 03 38 - info@cofamavins.com

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