



MASIA BOU

Brut

DO | Cava

UVAS | Xarel·lo 40%, Macabeo 40%, Parellada 20%

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

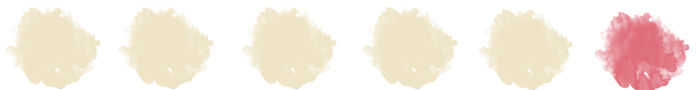
Un cava ideal para disfrutar de una sobremesa acompañando postres y dulces o tomando un aperitivo bajo el sol.

Logística

6 botellas por caja - 85 cajas por palé

10 kg peso total de la caja

Variedades



Brut

Brut Nature

*Brut Nature
Reserva*

*Brut
Imperial*

Semi seco

Rosado

COFAMA VINS I CAVES, S.L.

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

www.cofamavins.com