









PUPITRE

Brut Nature Reserva

DO I Cava

UVAS I Xarel.lo 40%, Macabeo 35%, Parellada 25%

CRIANZA | 18 meses

ALCOHOL | 11.5%

AZÚCAR I 6 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, buena y larga persistencia. Fresco, 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