



# RESSÒ

## *Brut Nature*

**DO** | Cava

**UVAS** | Xarel·lo 45%; Macabeo 25%; Parellada 30%

**CRIANZA** | 14 meses

**ALCOHOL** | 11,5%

**AZÚCAR** | 0,8g /L

### **Nota de cata**

Amarillo pálido, con tonalidades verdosas, buen desprendimiento de burbujas finas y persistentes. Limpio, suave y afrutado, con marcados rasgos de fruta madura y suaves matices tostados. Buena estructura en boca, con adecuada presencia de carbónico. Muy equilibrado en acidez y azúcares. Final suave y largo. Vía retronasal muy limpia. Agradable al ataque, con el carbónico excelentemente combinado, y postgusto largo y persistente con predominio de fruta madura.

### **Maridaje**

Un cava ideal para 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*

*Brut*

*Orgánico*

**COFAMA VINS I CAVES, S.L.**

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

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