



# CAMI DE FLORS

## *Brut Nature Orgánico*

DO | Cava

UVAS | Xarel·lo 34%, Macabeo 33%, Parellada 33%

CRIANZA | 10 meses

ALCOHOL | 11,5%

AZÚCAR | 7 g/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*

*Semi seco*

*Brut Nature  
Orgánico*

*Rosado*

COFEVINS DISTRIBUCIÓ

Tel. +34 937220338 - info@cofevins.com

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