



CAVARNÍCOLA

Brut Orgánico

DO | Cava

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

CRIANZA | 10 meses

ALCOHOL | 11,5%

AZÚCAR | 7 g/L

Nota de cata

Color amarillo pajizo con ligeros tonos verdes. Burbuja fina, persistente y agradable. Intenso aroma floral con tonos cítricos y ligeros matices de crianza. En boca es vivo, compensado con elegancia y equilibrio entre acidez y dulzor. Agradable paso por boca, suave, muy bien estructurado y muy refrescante.

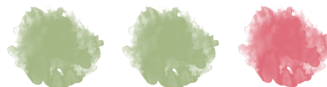
Maridaje

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
Orgánico

Brut Nature
Orgánico

Rosado
Orgánico

COFEVINS DISTRIBUCIÓ

Tel. +34 937220338 - info@cofevins.com

www.cofevins.com