



# DIGNITAT

## *Brut Nature Orgánico*

DO | Cava

UVAS | Xarel·lo 40%, Macabeo 35%, Parellada 25%

CRIANZA | 12 meses

ALCOHOL | 11,5%

AZÚCAR | 0,5 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.

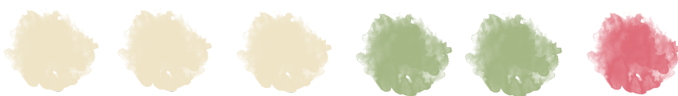
### Maridaje

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  
Orgánico

Brut Nature  
Orgánico

Rosado

COFEVINS DISTRIBUCIÓ

Tel. +34 937220338 - info@cofevins.com

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