



# DIGNITAT

## *Brut*

**DO** | Cava

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

**CRIANZA** | 10 meses

**ALCOHOL** | 11,5%

**AZÚCAR** | 7 g/L

### **Nota de cata**

Color amarillo pajizo con tonalidades verdosas. Burbujas finas y persistentes. Aspecto claro y limpio. Aromas cítricos y de fruta fresca. En boca tiene vivacidad, compensada por un agradable equilibrio y elegancia.

Postgusto de frutas blancas y con algunas notas suaves de cítricos. Resumen: Fresco, muy afrutado, agradable, bien equilibrado y con fina y buena estructura de burbuja.

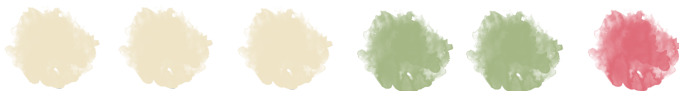
### **Maridaje**

Un cava ideal para disfrutar de una sobremesa acompañando postres y dulces o un aperitivo bajo el sol.

### **Logística**

6 botellas por caja - 85 cajas por palé  
10 kg peso total de la caja

### **Varietades**



*Brut*

*Brut Nature*

*Semi seco*

*Brut*

*Brut Nature*

*Brut Nature*

*Rosado*

*Orgánico*

*Orgánico*

**COFEVINS DISTRIBUCIÓ**

Tel. +34 937220338 - info@cofevins.com

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