



MAS FI

Brut Nature

DO | Cava

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

CRIANZA | 18 meses

ALCOHOL | 11,5%

AZÚCAR | 2 g/L

Nota de cata

Color amarillo pajizo con leves reflejos dorados, buen desprendimiento de pequeñas burbujas con formación de rosario y persistencia de corona. Fino aroma de crianza con posteriores notas florales y de fruta madura. En boca se muestra con un carácter varietal, fresco y complejo a la vez, con el carbónico muy bien integrado y con una amplia y larga persistencia. Fresco, agradable, bien equilibrado y con fina estructura de burbuja.

Maridaje

Un cava ideal para acompañar un plato de arroz o 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

Rosado

COFEVINS DISTRIBUCIÓ

Tel. +34 937220338 - info@cofevins.com

www.cofevins.com