



# MAS FI

*Brut*

DO | Cava

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

CRIANZA | 10 meses

ALCOHOL | 11,5%

AZÚCAR | 10 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 tomando 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](http://www.cofevins.com)