



DIGNITAT



# DIGNITAT

## Brut Nature

DO | Cava

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

CRIANZA | 14 meses

ALCOHOL | 11,5%

AZÚCAR | 1,8 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 pallet

10 kg por caja

### Variedades



Brut



Brut Nature



Semi Seco



Brut  
Orgánico



Brut Nature  
Orgánico



Rosado

Tel. +34 937 22 03 38 - [info@cavadignitat.com](mailto:info@cavadignitat.com)

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

COFAMA VINS I CAVES, S.L.