



DIGNITAT



# DIGNITAT

## Brut Orgánico

DO | Cava

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

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 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.