



DIGNITAT



DIGNITAT

Semi seco

DO | Cava

UVAS | Xarel·lo 35%, Macabeo 35%, Parellada 30%

CRIANZA | 10 meses

ALCOHOL | 11,5%

AZÚCAR | 35 g/L

Nota de cata

Color amarillo pajizo. Burbujas finas y persistentes. Aspecto claro y brillante. Aroma de crianza con posteriores notas florales, de fruta fresca y suaves cítricos. En boca es dulce, tiene mucha 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

www.cavadignitat.com

COFAMA VINS I CAVES, S.L.