

MAS *fi*



CAVA MAS FI BRUT

Bodega: MASACHS

D.O.: CAVA

Tipo: BRUT

Uvas: Xarel.lo 40%; Macabeo 35%; Parellada 25%

Botella: Cava verde 75 cl.

Alcohol: 11,5%

Crianza: 10 meses

Azúcar residual: 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.

Temperatura ideal: 6 – 8° C

LOGÍSTICA:

Botellas por caja: 6 botellas

Cajas por palé: 85 cajas

Peso total de la caja: 10 kg