



**Nº de Caixas em Palete:** 80  
*No. of Boxes on Pallet*

**Nº de Caixas em Camada:** 16  
*No. of Layer Boxes*

**Nº de Garrafas por Caixa:** 6  
*No. of Bottles per Box*

**Capacidade da Garrafa:** 0.75 L  
*Bottle Capacity*

**Tipo de Caixas:** Cartão  
*Type of Boxes: Cardboard*

**EAN:** 8410036000561

**ITF:** 8410036109622

FREIXENET

## GRAN CUVÉE BRUTO

*Gran Cuvée Brut*

Elaborado com as castas Macabeo, Xarel-lo e Parellada. De cor amarelo palha e brilhante, o nariz regista o seu ligeiro cava, muito apreciado pela sua frescura. A predominância da casta Parellada na *coupage* e a fermentação a temperatura controlada de 12°C, conferem-lhe aromas finos e intensos, predominando os frutados. Na boca revela uma fina e persistente borbulha, formando uma excelente coroa. É limpo em sabores, ligeiro e com uma elegante e ampla via retronasal. Perfeito com marisco, peixe grelhados, carne branca ou mesmo como aperitivo.

*Made from Macabeo, Xarel-lo and Parellada grape varieties. With a bright, straw-yellow colour, its nose registers its light cava, much appreciated for its freshness. The predominance of the Parellada grape variety in the *coupage* and the fermentation at a controlled temperature of 12°C gives it fine and intense aromas, predominantly fruity. In the mouth it reveals a fine and persistent bubbling, forming an excellent crown. It is clean in flavours, light and with an elegant and ample retronasal path. Perfect with seafood, grilled fish, white meat or even as an aperitif.*

**Categoria:** Espumante Bruto  
*Category: Brut Sparkling Wine*

**País & Região:** Espanha, Penedès  
*Country & Region: Spain, Penedès*

**Denominação:** D.O.Cava  
*Denomination*

**Castas:** Macabeo, Xarel-lo & Parellada  
*Grape Varieties*

**Álcool:** 11.5 %  
*Alcohol*

**Acidez Total:** - g/L  
*Total Acidity*

**Açúcar Redutor:** 9 g/L  
*Reducing Sugar*

**Enólogo:** Josep Buján  
*Winemaker*

**VINICOM**

Comércio e Distribuição de Bebidas Lda

Av. Praia da Vitória, nº 5, 1º Esq. 1000-246, Lisboa - Portugal



219 104 650 •



geral@vinicom.pt •



www.vinicom.pt