



**Nº de Caixas em Palete:** 48  
*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:** 8410036800468

**ITF:** 8410036800574

FREIXENET

## CORDON NEGRO BRUTO

*Cordon Negro Brut*

Elaborado a partir das variedades Macabeo, Xarel-lo e Parellada, o Freixenet Cordon Negro Brut apresenta cor amarelo palha e brilhante. Cava ligeiro, 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. A bolha, fina e persistente, forma uma excelente coroa. É limpo em sabores, ligeiro e com uma elegante e ampla via retronasal. Acompanha marisco, peixes grelhados, carnes brancas ou mesmo como aperitivo.

*Made from Macabeo, Xarel-lo and Parellada grape varieties, Freixenet Cordon Negro Brut has a bright, straw-yellow colour. 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. The bubble, fine and persistent, forms an excellent crown. It is clean in flavours, light and with an elegant and ample retronasal path. It goes well 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