

# Cava Brut Nature Maset del Lleó



Following the traditional production process inherited since 1917 and aged in our cellar for a minimum of 12 months, Maset del Lleó is proud to present this dry, soft, light, aromatic and slightly acid cava.



Appellation of Origin Cava



Macabeo, Parellada, Xarel·lo



12 months



6-8°C



11% vol.



75 cl. / 37,5 cl.

## Tasting Notes

Cava with a clear straw colour and fine persistent bubbles. The aroma is delicate, fresh and is well-balanced between fruit and ageing. Pleasant dry and fruity taste on the palate. Serve chilled.



Siguiendo el método de elaboración tradicional heredado desde 1917 y criado en cava durante un periodo mínimo de 12 meses, Maset del Lleó se enorgullece de este cava seco, suave, ligero, aromático y poco ácido.



Denominación de Origen Cava



Macabeo, Parellada, Xarel·lo



12 meses



6-8°C



11% vol.



75 cl. / 37,5 cl.

## Nota de Cata

Cava de color pajizo claro con burbuja fina y persistente. Aroma delicado y fresco a fruta y a crianza. En boca presenta un agradable sabor afrutado y seco. Tomar frío.

**MASET**

VINOS & CAVAS