



VITA VIVET

Vita Vivet Ancestral Pet Nat · Natural

Vino natural · DO Catalunya · Ecológico

Una sola fermentación, terminada dentro de la botella.
Turbidez natural, burbuja irregular y viva, manzana y masa de pan. El cava antes de que existiera el cava.

DENOMINACIÓN	DO Catalunya
VARIEDADES	Xarel·lo · Macabeu
CRIANZA	Método ancestral · una sola fermentación
FORMATO	75 cl
SERVIR A	8–10 °C

MARIDA CON

Embutidos, patatas bravas, queso fresco, cena improvisada.

VITA VIVET

«Ecológico, natural, vivo»

LA BODEGA

Desde 1941, la misma familia haciendo cava y vino en el mismo lugar. Esta es la parte que no cabe en la etiqueta.