

Cava Lágrima Real

BRUT NATURE

100% Chardonnay



Este Cava Millesime proviene de una selección de cuidadas uvas de la zona sur de Requena a una altitud de 720m.

El vino base ha permanecido más de 6 meses con sus lías. Antes del tiraje a finales de Abril. Posteriormente ha estado más de 30 meses de crianza. Esta doble crianza persigue dos propósitos. Alcanzar un gran volumen en boca y conservar la fruta tropical proveniente del vino base

Se presenta como Brut Nature, es decir, sin adición de azúcar que enmascare sus virtudes naturalmente adquiridas

Datos técnicos

Grado Alcohólico: 11,5 %

Azúcar residual 1,5 g/L

Características organolépticas

Cava amarillo pálido, pajizo, brillante, de burbuja fina y persistente. Aroma complejo e intenso, que recuerda a frutas blancas y de hueso sobre un fondo elegante de pastelería con notas florales. En boca es redondo, rotundo, de burbuja cremosa, buena acidez y gran longitud, evocando recuerdos de moka y albaricoque.

Maridaje

Este cava es ideal para degustarse durante toda la comida. Cremosidad en boca, siendo especialmente indicado para pescados y carnes al horno.

Se recomienda consumir a 4 - 5 °C

