



# Cava Nit del Foc BRUT NATURE

**90% Macabeo 10% Chardonnay**

Este Cava nace de la conjunción de las mejores uvas Occidentales de Requena.

Ha permanecido más de 15 meses a 16°C en máxima calma y sin cambios bruscos de temperatura ni de luz.

Buscando el máximo respeto del producto 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 de color amarillo pajizo con reflejos dorados, luminoso, de burbuja fina, persistente y elegante. De intensa fragancia, despliega aromas de fruta blanca madura sobre un fondo de pastelería y mokka con sutiles notas cítricas. Textura cremosa, amplio y persistente en boca. Acidez equilibrada, con ligeros recuerdos a pan de centeno y final largo.

## Maridaje

Este cava es ideal para degustarse durante toda la comida.

Se recomienda consumir a 4 - 5 °C

