



# Cava **QUERENA** **BRUT**

**90% Macabeo 10% Chardonnay**

Nuestro cava nace en Requena, corazón del altiplano valenciano donde se dan unas condiciones idóneas para el cultivo de la vid, con días calurosos en verano templados por noches frías. Elaboración de la conjunción de las uvas macabeo y chardonnay.

## Datos técnicos

Grado Alcohólico: 11,5 %

Azúcar residual 8 g/L

## Características organolépticas

Cava afrutado y refrescante de color amarillo pálido con tonalidades verdosas, brillante, de burbuja delicada. Entrada fresca y limpia, En la nariz Aromas limpios e intensos de cítricos y fruta de hueso.

## Maridaje

Se trata de un cava fresco ideal para consumir en aperitivo o acompañando a pescados blancos, un maki o sashimi.

Se recomienda consumir a 6 - 8 °C

