

Cava Ecológico

VEGA MEDIEN

BRUT NATURE

75% Macabeo 25% Chardonnay

Este cava valenciano nace de la conjunción de las mejores uvas ecológicas de Requena y de la paciencia y quietud de su crianza en nuestra bodega.

Ha permanecido más de 12 meses a 15°C en máxima calma y sin cambios bruscos de temperatura ni de luz. Ganando día a día en complejidad, redondez en boca y finura en su burbuja. 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 moka 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. Su cremosidad en boca evita que ésta sature el paladar. Siendo especialmente indicado para pescados y carnes al horno.

Se recomienda consumir a 6 - 8 °C

