



# Cava Ecológico

## NIT DEL FOC

### BRUT

**80% Macabeo 20% 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.

#### Datos técnicos

Alc: 11,5 %

Dosage 8 g/L

#### Características organolépticas

Cava de color amarillo pálido con tonalidades verdosas, brillante, de burbuja fina y espuma persistente. En la nariz despliega aromas intensos de pera y manzana con notas de lima y flores blancas. En la boca resulta fresco, con una acidez muy bien integrada dejando un gusto floral largo y elegante.

#### Maridaje

Este es un cava complejo, que anima a un segundo trago. Es por ello por lo que se recomienda degustarlo durante toda la comida. Es ideal para acompañar a todo tipo de pescado, marisco y arroces. También es único cuando complementa a un buen carpacho de carne bien marinado o junto a un maki o sashimi.

Se recomienda consumir a 6 - 8 °C

