CAVAS MAREVIA

ORGANIC CAVAS FROM REQUENA

Cava **Ecológico**

BELLA MISTALA

BRUT

75 % Macabeo **25** % Chardonnay

Made with the finest organic grapes from Requena, this cava reflects our commitment to quality and the patience of its aging process. After resting for more than 12 months at 15°C in our winery, without sudden temperature or light changes, the cava develops in a serene environment, giving it a harmonious structure, balanced acidity, and a delicate bubble that makes it irresistible.

Technical data

Alcohol content: 11,5 %
Residual sugar 8 g/L

Organoleptic Characteristics

Cava with a pale yellow color and greenish hues, bright, with fine bubbles and persistent foam. On the nose, it reveals intense aromas of pear and apple with notes of lime and white flowers. On the palate, it is fresh, with very well-integrated acidity, leaving a long and elegant floral aftertaste.

Pairing

This cava stands out for its complexity and balance, inviting you to enjoy every sip and prolonging the pleasure with each glass. Its versatility makes it the perfect companion for the entire meal, enhancing the flavors of fish and seafood. It also pairs exceptionally well with appetizers and Japanese cuisine, such as makis and sashimis, adding freshness and elegance to every bite.

It is recommended to be consumed at 6 – 8 ºC.

CAVAS MAREVIA

ORGANIC CAVAS FROM REQUENA

Cava **Ecológico**

BELLA MISTALA

BRUT

75 % Macabeo **25** % Chardonnay

Elaborado con las uvas ecológicas más selectas de Requena, este cava refleja el compromiso con la calidad y la paciencia de su proceso de crianza. Tras permanecer más de 12 meses a 15°C en nuestra bodega, sin cambios bruscos de temperatura ni de luz, el cava se desarrolla en un ambiente sereno, lo que le confiere una estructura armónica, una acidez equilibrada y una burbuja delicada que lo hace irresistible.

Datos técnicos

Grado Alcohólico: 11,5 %
Azúcar residual 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 cava destaca por su complejidad y equilibrio, invitando a disfrutar de cada sorbo y prolongando el placer en cada copa. Su versatilidad lo convierte en el acompañante perfecto para toda la comida, realzando los sabores de pescados y mariscos. También armoniza de manera excepcional con aperitivos y cocina japonesa, como makis y sashimis, aportando frescura y elegancia a cada bocado.

Se recomienda consumir a 6 – 8 ºC