CAVAS MAREVIA

ORGANIC CAVAS FROM REQUENA

Cava **Ecológico**

Marevia Gran Cuvée

BRUT ROSÉ

100 % Garnacha

Marevia Gran Cuvée is born from grown grapes, hand-selected from the highest vineyards of Requena. It is aged in silence for over 15 months at a constant temperature, developing fine bubbles, a silky texture, and natural elegance. Its label is a creation by Galician artist Lula Goce, who painted a mural inspired by the role of women during the harvest time. Surrounded by vineyards, her image reflects a deep connection to the land, the fruit, and the artisanal care behind every bottle. It is a tribute to the sensitivity, strength, and soul that define this cava.

Data Technical

Alcohol content 12 %
Residual sugar 9,0 g/L

Organoleptic Characteristics

Pale pink in color with salmon hues and brilliant highlights, this cava reveals fine, steady bubbles that form a delicate crown in the glass. On the nose, it seduces with an intense bouquet of fresh red fruits — wild strawberries, raspberries— combined with subtle floral notes and a gentle citrus background. On the palate, it is vibrant and silky, with perfectly balanced acidity and a long, fresh, fruity finish that invites another sip.

Pairing

Versatile and expressive, Marevia Gran Cuvée Brut Rosé adapts effortlessly to every stage of the meal. As an aperitif, it enhances fresh seafood flavors; with seafood rice and paella, it cleanses the palate and elevates each note; with oily fish and white meats, it balances richness and enhances the fruity character; with spiced dishes, it softens the heat; and with fruit-based desserts, it adds a fresh, delicate finish.

Recommended serving temperature: 6 – 8 ºC

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

VEGANO

CAVAS MAREVIA

ORGANIC CAVAS FROM REQUENA

Cava **Ecológico**

Marevia Gran Cuvée

BRUT ROSÉ

100 % Garnacha

El Marevia Gran Cuvée nace de uvas ecológicas seleccionadas en las zonas más altas de Requena y envejece más de 15 meses en silencio, a temperatura constante, desarrollando una burbuja fina, una textura sedosa y una elegancia natural. Su etiqueta es una obra de la artista gallega Lula Goce, que ha creado un mural inspirado en la figura de la mujer en la vendimia. Rodeada de viñas, su imagen conecta con la tierra, el fruto y el cuidado artesanal con el que nace cada botella. Es un tributo a la sensibilidad, la fuerza y el alma que hay detrás de este cava.

Datos técnicos

Grado Alcohólico: 12 %
Azúcar residual 9,0 g/L

Características organolépticas

De color rosa pálido con destellos salmón y reflejos brillantes, este cava despliega una burbuja fina y constante que corona la copa con elegancia. En nariz, seduce con una intensidad aromática de frutos rojos frescos —fresa silvestre, frambuesa— acompañados de delicados matices florales y un sutil fondo cítrico. En boca es vibrante y sedoso, con una acidez perfectamente equilibrada y un final largo, fresco y afrutado que invita a seguir brindando.

Maridaje

Versátil y potente, el Marevia Gran Cuvée Brut Rosé se adapta a cada plano de la comida. Como aperitivo, realza sabores frescos de mar; con arroces y paellas de marisco, limpia el paladar y eleva matices; con pescado azul y carnes blancas, equilibra la grasa y refuerza la fruta; con platos especiados, suaviza el picante; y para postres frutales, pone la guinda con su final fresco.

Se recomienda consumir a 6 - 8 ºC

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

EUROPEAN VEGETARIAN UNION
V-LABEL.EU
VEGANO