CAVAS MAREVIA

ORGANIC CAVAS FROM REQUENA

Cava **Ecológico**

NIT DEL FOC

BRUT ROSÉ

100% Garnacha

This cava is made from the finest organic grapes from the Requena region, cultivated with care and respect for nature. Its aging, lasting more than 12 months at 15°C in our winery, ensures a slow process where the cava matures in a controlled environment without external alterations. Day after day, it enriches in complexity, acquiring a smooth texture, fine bubbles, and a unique freshness that translates into a pleasurable experience on the palate.

Tecnical data

Alcohol content: 12 %
Residual sugar 9 g/L

Organoleptic Characteristics

This cava presents an attractive pale pink color, standing out for its intensity and aromatic complexity. On the nose, it unveils a range of primary aromas typical of a delicate rosé, with floral notes of violets and roses, accompanied by the freshness of ripe red fruits. On the palate, it is smooth and creamy, with a freshness that adds elegance. Its acidity is perfectly balanced, with subtle hints of rye bread, leaving a long and persistent finish.

Pairing

This cava is perfect for pairing with the entire meal, as its creaminess on the palate allows you to enjoy each sip without overwhelming the taste buds. Its versatility makes it the ideal choice to pair with salted fish, marinades, and seafood, enhancing the flavors of each dish with its freshness and smoothness.

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

WINE in MODERATION

ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

VEGANO

CAVAS MAREVIA

ORGANIC CAVAS FROM REQUENA

Cava **Ecológico**

NIT DEL FOC

BRUT ROSÉ

100% Garnacha

Este cava nace de las mejores uvas ecológicas de la región de Requena, cultivadas con esmero y respeto por la naturaleza. Su crianza, de más de 12 meses en nuestra bodega a 15°C, garantiza un proceso sin prisas, donde el cava madura en un ambiente controlado y sin alteraciones externas. Así, día tras día, se enriquece en complejidad, adquiriendo una textura suave, una burbuja fina y una frescura única que se traduce en una experiencia placentera al paladar.

Datos técnicos

Alc: 12 %
Azúcar residual 9 g/L

Características organolépticas

Este cava se presenta con un atractivo color rosa pálido, destacando por su intensidad y complejidad aromática. En nariz, despliega un abanico de aromas primarios, típicos de un rosado delicado, donde se perciben notas florales de violetas y rosas, acompañadas de la frescura de frutos rojos maduros. En boca, se revela suave y cremoso, con una frescura que aporta elegancia. Su acidez está perfectamente equilibrada, y se perciben sutiles recuerdos a pan de centeno, dejando un final largo y persistente.

Maridaje

Este cava es perfecto para acompañar toda la comida, ya que su cremosidad en boca permite disfrutar de cada sorbo sin que el paladar se sienta saturado. Su versatilidad lo convierte en la opción ideal para maridar con salazones, escabeches y pescados, realzando los sabores de cada plato con su frescura y suavidad.

Se recomienda consumir a 6 – 8 ºC

WINE in MODERATION

ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

VEGANO