

Cava **Ecológico**
NIT DEL FOC
BRUT

80% Macabeo **20%** Chardonnay



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 by day, it enriches in complexity, acquiring a smooth texture, fine bubbles, and a unique freshness that translates into a pleasurable experience on the palate.

Technical data

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

Organoleptic Characteristics

Pale yellow cava with greenish hues, bright, with fine bubbles and persistent foam. On the nose, it reveals intense aromas of pear and apple with hints of lime and white flowers. On the palate, it's fresh, with very well-integrated acidity, leaving a long and elegant floral finish.

Pairing

This is a complex cava that naturally invites a second sip. That's why it's recommended to enjoy it throughout the entire meal. It's ideal for pairing with all kinds of fish, seafood, and rice dishes. It also shines when served with a well-marinated beef carpaccio, or alongside maki or sashimi.

It is recommended to be consumed at 6 – 8 °C.

Cava Ecológico

NIT DEL FOC

BRUT

80% Macabeo **20%** Chardonnay

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: 11,5 %
Dosage 8 g/L

Características organolépticas

Con un atractivo color amarillo pálido y destellos verdosos, este cava brilla con una burbuja fina y una espuma delicadamente persistente. En nariz, despliega aromas vibrantes de frutas blancas, como pera y manzana, con un toque cítrico de lima y el frescor de las flores blancas. Su paso por boca es fresco y refinado, con una acidez perfectamente integrada que aporta vivacidad y deja un final floral elegante y prolongado.

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

