CAVAS MAREVIA

ORGANIC CAVAS FROM REQUENA

Cava **Ecológico**

VEGA MEDIEN

BRUT

75 % Macabeo **25** % Chardonnay

Our winery, located in the heart of Requena, has been the home of this cava since its creation. Using only the finest organic grapes from the region, the cava undergoes a slow aging process of over 12 months at 15°C, with no drastic changes in temperature or light. This slow and steady process imparts a perfectly balanced acidity, a delicate bubble, and a complexity that makes it a unique experience, with exceptional smoothness and finesse.

Technical data

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

Características organolépticas

With a soft golden hue and greenish reflections, this cava shines with a fine bubble and delicate, persistent foam. On the nose, it captivates with its aromatic intensity, where fresh notes of pear and apple stand out, surrounded by citrus hints of lime and the subtlety of white flowers. On the palate, its freshness and balanced acidity combine harmoniously, leaving a long, floral, and refined finish.

Pairing

This cava, with its complex and balanced character, invites you to savor every sip and prolong the experience at the table. Its versatility makes it an excellent companion for the entire meal, especially enhancing the flavors of fish and seafood. It also pairs perfectly with appetizers and specialties of Japanese cuisine, such as makis and sashimi, adding freshness and elegance with each bite.

It is recommended to be consumed at 6-8ºC

CAVAS MAREVIA

ORGANIC CAVAS FROM REQUENA

Cava **Ecológico**

VEGA MEDIEN

BRUT

75 % Macabeo **25** % Chardonnay

Nuestra bodega, ubicada en el corazón de Requena, ha sido el hogar de este cava desde su creación. Utilizando solo las mejores uvas ecológicas de la región, el cava se somete a una crianza tranquila de más de 12 meses a 15°C, sin cambios drásticos de temperatura ni de luz. Este proceso lento y pausado otorga al cava una acidez perfectamente equilibrada, una burbuja delicada y una complejidad que lo convierte en una experiencia única, con una suavidad y finura excepcionales.

Datos técnicos

Grado Alcohólico: 11,5 %
Azúcar residual 8 g/L

Características organolépticas

Con un tono dorado suave y reflejos verdosos, este cava brilla con una burbuja fina y una espuma delicada y persistente. En nariz, cautiva con su intensidad aromática, donde destacan notas frescas de pera y manzana, envueltas en matices cítricos de lima y la sutileza de flores blancas. En boca, su frescura y acidez equilibrada se combinan armoniosamente, dejando un final largo, floral y refinado.

Maridaje

Este cava, con su carácter complejo y equilibrado, invita a disfrutar de cada sorbo y a prolongar la experiencia en la mesa. Su versatilidad lo convierte en un excelente compañero para toda la comida, resaltando especialmente los sabores de pescados y mariscos. También armoniza a la perfección con aperitivos y especialidades de la cocina japonesa, como makis y sashimis, aportando frescura y elegancia en cada bocado.

Se recomienda consumir a 6 – 8 ºC