CAVAS MAREVIA

ORGANIC CAVAS FROM REQUENA

Cava **Ecológico**

VEGA MEDIEN

BRUT NATURE

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: 1,5 g/L

Organoleptic Characteristics

With an attractive golden hue and bright highlights, this cava presents a fine, consistent, and elegant bubble. Its intense aroma blends the sweetness of ripe white fruit with subtle hints of pastry and mocha, wrapped in delicate citrus notes. On the palate, its creamy texture and breadth stand out, offering a perfect balance between freshness and acidity, with a long and refined finish that evokes light nuances of rye bread.

Pairing

This cava is perfect to enjoy throughout the meal. Its creaminess on the palate prevents it from being overwhelming, making it especially suitable for baked fish and meats.

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

CAVAS MAREVIA

ORGANIC CAVAS FROM REQUENA

Cava **Ecológico**

VEGA MEDIEN

BRUT NATURE

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 1,5 g/L

Características organolépticas

Con un atractivo tono dorado y destellos brillantes, este cava se presenta con una burbuja fina, constante y elegante. Su aroma intenso combina la dulzura de la fruta blanca madura con sutiles toques de repostería y moka, envueltos en delicadas notas cítricas. En boca, su textura cremosa y su amplitud destacan, ofreciendo un equilibrio perfecto entre frescura y acidez, con un final largo y refinado que evoca ligeros matices de pan de centeno

Maridaje

Este cava es ideal para degustarse durante toda la comida. Su cremosidad en boca evita que ésta sature el paladar. Siendo especialmente indicado para pescados y carnes al horno.

Se recomienda consumir a 6 – 8 ºC