CAVAS MAREVIA
ORGANIC CAVAS FROM REQUENA

Cava **Ecológico**

BELLA MISTALA

BRUT ROSÉ

100 % Garnacha

Este cava valenciano está elaborado a partir de la variedad Garnacha y procedente de viñedos certificados en Agricultura Ecológica Ha permanecido más de 10 meses a 15ºC en máxima calma y sin cambios bruscos de temperatura ni de luz. Ganando día a día en complejidad, redondez en boca y finura en su burbuja.

Datos técnicos

Grado Alcohólico: 12 %
Azúcar residual 9 g/L

Características organolépticas

Este cava de tono rosa pálido destaca por su intensidad y complejidad aromática. En nariz, despliega los matices delicados de un cava rosado, donde la elegancia de las violetas y las rosas se fusiona con la riqueza de los frutos rojos maduros. En boca, su textura es sedosa y cremosa, con una frescura refinada y una acidez equilibrada. Notas sutiles de pan de centeno complementan su carácter, dejando un final largo y armonioso.

Maridaje

Este cava es perfecto para acompañar toda la comida. Su suavidad en boca equilibra los sabores, evitando que se sobrecargue el paladar.
Es especialmente recomendable para disfrutar con salazones, escabeches y pescados.

Se recomienda consumir a 6 – 8 ºC

CAVAS MAREVIA

ORGANIC CAVAS FROM REQUENA

Cava **Ecológico**

BELLA MISTALA

BRUT ROSÉ

100 % Garnacha

This Valencian cava is made from the Garnacha variety and comes from vineyards certified in Organic Farming. It has been aged for more than 10 months at 15ºC in complete calm, without sudden changes in temperature or light. Day by day, it gains complexity, roundness on the palate, and finesse in its bubbles.

Data Technical

Alcohol Content: 12%
Residual Sugar: 9 g/L

Organoleptic Characteristics

This pale pink cava stands out for its aromatic intensity and complexity. On the nose, it reveals the delicate nuances of a rosé cava, where the elegance of violets and roses blends with the richness of ripe red fruits. On the palate, it offers a silky, creamy texture, with refined freshness and balanced acidity. Subtle notes of rye bread complement its character, leaving a long, harmonious finish.

Pairing

This cava is perfect to enjoy throughout the entire meal. Its smoothness on the palate balances the flavors, preventing the palate from becoming overwhelmed. It is especially recommended with salted foods, escabeches, and fish.

Recommended serving temperature: 6 – 8 ºC