CAVAS MAREVIA

ORGANIC CAVAS FROM REQUENA

Cava **Ecológico**

NIT DEL FOC

SEMI SECO

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 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: 11,5 %
Residual sugar 38 g/L

Organoleptic Characteristics

Cava with a pale yellow color, bright, and gentle bubbles. On the nose, it reveals intense aromas of ripe white fruit with subtle floral notes. On the palate, it is long, sweet, and complex, inviting a second sip.

Pairing

This semi-dry cava is very pleasant for pairing during the meal or after dessert, as its balance between acidic and sweet flavors, along with its integrated bubbles, leaves the palate clean and fresh.

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

SEMI SECO

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

Grado Alcohólico: 11,5 %
Azúcar residual 38 g/L

Características organolépticas

Cava de color amarillo pálido, brillante y de burbuja amable. En la nariz despliega aromas intensos de fruta blanca madura con sutiles notas florales. En la boca es largo, goloso y complejo, invitando a un segundo trago.

Maridaje

Este cava semiseco es muy agradable para combinar durante la comida o tras los postres, debido a que su equilibrio entre los gustos ácidos y dulces junto a su burbuja integrada deja el paladar limpio y fresco.

Se recomienda consumir a 6 – 8 ºC

WINE in MODERATION
ELEGIR | COMPARTIR | CUIDAR

VEGANO