AULA
RVA BRUT NATURE

ELABORACIÓN

Este cava reserva se elabora con el fruto de nuestras parcelas seleccionadas de Chardonnay de la zona de Requena, que se encuentran a más de 700m de altitud, donde los suelos arcillosos en combinación con un clima continental suavizado por la influencia del Mediterráneo, garantizan los niveles de acidez y maduración necesarios para esta elaboración tradicional, que se completa con una crianza de al menos 36 meses con sus lías para alcanzar su característica elegancia.

NOTAS DE CATA

COLOR	Amarillo brillante con intensos reflejos dorados, pequeñas burbujas y elegantes rosarios.
AROMAS	Pastelería y bollería fina con un final perfectamente integrado de pera e hinojo salpicado con leves toques de avellana.
SABOR	Cremoso, sedoso, elegante, complejo y persistente.

MARIDAJE

Marisco | Pescado | Jamón | 6º-8ºC

VARIEDADES

CHARDONNAY 100%

ABV	Formatos disponibles
12%	750 ML