

ENTERIZO BRUT



ELABORACIÓN

Las parcelas de Macabeo con las que se elabora este cava son parcelas en propiedad en la zona de Requena que están situadas a unos 700m de altura y se benefician de un clima continental suavizado por la influencia del mar Mediterráneo. La elaboración sigue el método tradicional con una segunda fermentación en botella, donde nuestro cava adquiere volumen y complejidad con una crianza mínima sobre sus lías de 9 meses.

NOTAS DE CATA

COLOR	Atractivo color amarillo pálido con destellos verdosos.
AROMAS	Fruta fresca, flores blancas y ligeros toques de frutos secos y pastelería.
SABOR	Sabor fresco y frutal con una acidez equilibrada.

MARIDAJE



Marisco



Paella



Ensalada



6º-8ºC

VARIEDADES

MACABEO 100%

ABV

12%

Formatos disponibles

750 ML