

# ENTERIZO BRUT NATURE



## ELABORACIÓN

Nuestras parcelas de Macabeo están situadas a más de 700 metros de altitud en Requena, en el interior de Valencia. Tras una cuidadosa selección de las mejores uvas, seguida de un suave prensado y fermentación en depósitos de acero inoxidable, tiene lugar una segunda fermentación en botella por un periodo de al menos 9 meses y durante el cual, nuestro cava se beneficia de una crianza con sus lías

## NOTAS DE CATA

COLOR	Amarillo pálido con destellos verdosos.
AROMAS	Fruta fresca, flores blancas y ligeros toques de frutos secos y pastelería.
SABOR	Elengante, fresco, natural y con una acidez equilibrada

## MARIDAJE



Marisco



Paella



Ensalada



6°-8°C

## VARIEDADES

MACABEO 100%

ABV

12%

Formatos disponibles

750 ML