

ENTERIZO RVA BRUT NATURE



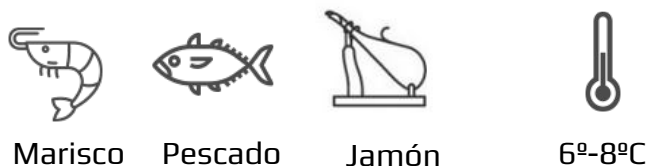
ELABORACIÓN

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



VARIEDADES

CHARDONNAY 100%

ABV

Formatos disponibles

12%

750 ML