

## PAIVA CAVA BRUT NATURE 2019

<b>VARIEDAD:</b>	Chardonnay y Macabeo
<b>VIÑEDO Y SUELO:</b>	Uvas que proceden de nuestros viñedos de las fincas El Frontón y El Cebadero, de gran luminosidad y con suelos arcillosos y altos en caliza.
<b>RECOLECCIÓN Y ELABORACIÓN:</b>	La vendimia es realizada a mano y en cajas de 20 kg. La uva entra en la prensa, para la extracción del mosto, totalmente entera. Se fermenta en pequeños depósitos y a bajas temperaturas.
<b>NOTAS DE CATA:</b>	Cava con limpio color amarillo paja y tonos verdes, de alta efervescencia con fina burbuja. En nariz hay frutos blancos y membrillo verde, además de mandarina y hierbas frescas, acompañados elegantemente por aromas a frutos secos y bollería. En boca es poderoso y redondo, con una alegre acidez que lo hace vivaz y elegante, igual que su largo posgusto.
<b>MARIDAJE:</b>	Recomendado para toda clase de pescados, ensaladas, carnes blancas, quesos nuevos y foie.
<b>TEMPERATURA ÓPTIMA:</b>	Entre 6º y 8º C.
<b>PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS:</b>	Grado: 12% Ph: 3.01 Acidez total: 6.60g/l SO2 Total: 54 mg/l Az. Volátil: 0.29 g/l

