

PAIVA CAVA BRUT NATURE 2019

| | |
|------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| VARIEDAD: | Chardonnay y Macabeo |
| VIÑEDO Y SUELO: | 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. |
| RECOLECCIÓN Y ELABORACIÓN: | 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. |
| NOTAS DE CATA: | 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. |
| MARIDAJE: | Recomendado para toda clase de pescados, ensaladas, carnes blancas, quesos nuevos y foie. |
| TEMPERATURA ÓPTIMA: | Entre 6º y 8º C. |
| PARÁMETROS FÍSICO-QUÍMICOS: | Grado: 12% Ph: 3.01 Acidez total: 6.60g/l SO2 Total: 54 mg/l Az. Volátil: 0.29 g/l |

