

PAIVA CAVA BRUT NATURE 2020

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: 6,60 g/l SO ₂ Total: 54 mg/l Az. Volátil: 0.29 g/l



GALARDONES

