

PAIVA CAVA BRUT NATURE RESERVA 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 de color amarillo paja con fina e intensa burbuja. En nariz hay hierbas aromáticas, cítricos y frutos secos. Su boca es fresca e intensa, con gran equilibrio entre acidez y estructura, y un largo y agradable postgusto.

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%	SO ₂ Total:	54 mg/l
Ph:	3,01	Az. Volátil:	0.29 g/l
Acidez Total:	6,60 g/l		



GALARDONES



www.bodegasmartinezipaiva.com