

CAVA PAIVA 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%	SO ₂ Total:	54 mg/l
Ph:	3.01	Az. Volátil:	0.29 g/l
Acidez Total:	6.60 g/l		

GALARDONES

