

# PAIVA CAVA BRUT NATURE 2020

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



## GALARDONES

