

Cava Ecológico

VEGA MEDIEN

BRUT NATURE

75% Macabeo 25% Chardonnay

Este cava valenciano nace de la conjunción de las mejores uvas ecológicas de Requena y de la paciencia y quietud de su crianza en nuestra bodega.

Ha permanecido más de 12 meses a 15°C en máxima calma y sin cambios bruscos de temperatura ni de luz. Ganando día a día en complejidad, redondez en boca y finura en su burbuja.

Buscando el máximo respeto del producto se presenta como Brut Nature, es decir, sin adición de azúcar que enmascare sus virtudes naturalmente adquiridas.

Datos técnicos

Grado Alcohólico: 11,5 %

Azúcar residual 1,5 g/L

Características organolépticas

Cava de color amarillo pajizo con reflejos dorados, luminoso, de burbuja fina, persistente y elegante. De intensa fragancia, despliega aromas de fruta blanca madura sobre un fondo de pastelería y moka con sutiles notas cítricas. Textura cremosa, amplio y persistente en boca. Acidez equilibrada, con ligeros recuerdos a pan de centeno y final largo.

Maridaje

Este cava es ideal para degustarse durante toda la comida. Su cremosidad en boca evita que ésta sature el paladar. Siendo especialmente indicado para pescados y carnes al horno.

Se recomienda consumir a 6 - 8 °C



CAVAS  UVESTE
UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE

www.ueste.es

Cava Ecológico

VEGA MEDIEN

BRUT NATURE

75% Macabeo 25% Chardonnay



The best white organic grapes from Requena were selected to become the base of this Cava, in addition the patience and stillness of their aging in our winery.

It has remained in total calm for more than 12 months at 15°C and without any sudden changes in temperature or light. It has been growing in complexity and roundness in the mouth and polishing the finesse of its bubble.

Seeking maximum respect for the product is presented as Brut Nature, that is, without addition of sugar.

Technical information

Alc: 1,5 %

Dosage 1,5 g/L

Tasting notes

This cava shows as straw yellow with golden highlights, bright, fine bubble, persistent and elegant. It performs an Intense fragrance, displays aromas of ripe white fruit on a background of pastry and mokka with subtle citrus notes. Creamy, broad and persistent texture in the mouth. Balanced acidity, with slight memories of rye bread and long finish.

Pairing

This cava is ideal for tasting throughout the meal. Its creaminess in the mouth prevents it from saturating the palate. Being especially suitable for fish and baked meats.

Serving temperature 6 - 8 °C



CAVAS  UVESTÉ
UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE

www.uveste.es