

Cava Lágrima Real

BRUT NATURE

100% Chardonnay



Este Cava Millesime proviene de una selección de cuidadas uvas de la zona sur de Requena a una altitud de 720m.

El vino base ha permanecido más de 6 meses con sus lías. Antes del tiraje a finales de Abril. Posteriormente ha estado más de 30 meses de crianza. Esta doble crianza persigue dos propósitos. Alcanzar un gran volumen en boca y conservar la fruta tropical proveniente del vino base

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 amarillo pálido, pajizo, brillante, de burbuja fina y persistente. Aroma complejo e intenso, que recuerda a frutas blancas y de hueso sobre un fondo elegante de pastelería con notas florales. En boca es redondo, rotundo, de burbuja cremosa, buena acidez y gran longitud, evocando recuerdos de moka y albaricoque.

Maridaje

Este cava es ideal para degustarse durante toda la comida. Cremosidad en boca, siendo especialmente indicado para pescados y carnes al horno.

Se recomienda consumir a 4 - 5 °C

Cava

Lágrima Real

BRUT NATURE

100% Chardonnay

This Cava Millesime comes from a selection of careful grapes from the southern area of Requena at an altitude of 720m.

The base wine has been on its lees for more than 6 months. Before the print run at the end of April. Subsequently it has been more than 30 months of aging. This double breeding has two purposes. Reach a large volume in the mouth and preserve the tropical fruit from the base wine

It is presented as Brut Nature, that is, without the addition of sugar that masks its naturally acquired virtues.

Technical information

Alcoholic grade: 11,5 %

Dosage 1,5 g/L

Organoleptic characteristics

Pale, straw yellow, bright cava with fine, persistent bubbles. Complex and intense aroma, reminiscent of white and stone fruits on an elegant background of pastry with floral notes. On the palate it is round, round, with creamy bubbles, good acidity and great length, evoking hints of mocha and apricot.

Pairing

This cava is ideal to be enjoyed throughout the meal, with a creamy mouthfeel and is particularly suitable for fish and baked meats.

Best consumed at 4 - 5 °C.

