



# Cava Ecológico

## VEGA MEDIEN

### SEMI SECO

**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.

#### Datos técnicos

Grado Alcohólico: 11,5 %

Azúcar residual 38 g/L

#### Características organolépticas

Cava de color amarillo pálido, brillante y de burbuja amable. En la nariz despliega aromas intensos de fruta blanca madura con sutiles notas florales. En la boca es largo, goloso y complejo, invitando a un segundo trago.

#### Maridaje

Este cava semiseco es muy agradable para combinar durante la comida o tras los postres, debido a que su equilibrio entre los gustos ácidos y dulces junto a su burbuja integrada deja el paladar limpio y fresco.

Se recomienda consumir a 6 - 8 °C



CAVAS  UVESTE  
UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE

[www.uveste.es](http://www.uveste.es)



# Cava Ecológico

## VEGA MEDIÈN

### SEMI SECO

**75% Macabeo 25% Chardonnay**

Selected ripe Macabeo organic grapes are the source for this Cava. The vineyards they come from are located in dry land.

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.

#### Technical information

Alc: 11,5 %

Dosage 38 g/L

#### Tasting notes

Cava pale yellow, bright and kind bubble. On the nose it displays intense aromas of ripe white fruit with subtle floral notes. In the mouth it is long, sweet and complex, inviting a second drink.

#### Pairing

It is pleasing to combine this semi-dry cava with the appetizer or after desserts, because of its balance between acid and sweet. Its integrated bubble makes the palate clean and fresh.

Serving temperature 6 - 8 °C



CAVAS  UVESTE  
UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE

[www.uveste.es](http://www.uveste.es)