

PAIVA CAVA BRUT NATURE 2019

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:	
	Ph:	3.01	Az.	54 mg/l
	Acidez Total :	6.60 g/l	Volátil:	0.29 g/l

GALARDONES



www.bodegasmartinezpaiva.com