

Nasol de Requena Brut .75L

D.O. Cava



Vista. Cava de color amarillo pálido con tonalidades verdosas, brillante, de burbuja fina y espuma persistente.

Nariz. Despliega aromas intensos de pera y manzana con notas de lima y flores blancas.

Boca. Resulta fresco, con una acidez muy bien integrada dejando un gusto floral largo y elegante.



Este cava se ha elaborado con una selección de las mejores uvas blancas de Requena, buscando una mayor complejidad al aunar en el mismo producto racimos de zonas edafoclimáticamente diversas. Se ha prensado suavemente. Quedándonos solo con la fracción más noble del mosto para poder alcanzar la finura que expresa este Cava. Además se han realizado la primera fermentación y la segunda (en botella) a baja temperatura (16 °C) buscando una gama aromática frutal y floral tan característica de este Cava Valenciano.

El licor de expedición que hemos utilizado se ha elaborado con el mismo vino base con el que se realizó la segunda fermentación, buscando respetar las características originales de este Cava.

Varietal: 90% Macabeo, 10% Chardonnay

