

Nasol de Requena Semi .75L

D.O. Cava



Vista. Cava de color amarillo pálido, brillante y de burbuja amable.
Nariz. Despliega aromas intensos de fruta blanca madura con sutiles notas florales.
Boca. Es largo, goloso y complejo, invitando a un segundo trago.



Este cava se ha elaborado con una selección de uvas maduras de la variedad Macabeo. Procedentes de viñedos poco productivos de secano, seleccionados mediante la cata de bayas buscando la máxima expresión frutal de las mismas. Se ha macerado durante 11 horas a 10°C para extraer los aromas maduros que se perciben al catar este Cava. Además se han realizado la primera fermentación y la segunda (en botella) a baja temperatura (16 °C) buscando potenciar los aromas de fruta madura tan característicos de este Cava

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 la uva de la que procede este Cava.

Varietal: 100% Macabeo

