

VEGA MEDIEN BRUT ROSÉ



100% Garnacha

Este Cava nace de la conjunción de las mejores uvas tintas de Requena, cultivadas con exposiciones sur este para mantener su aroma sutil y floral.

Ha permanecido más de 9 meses a 17°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 Químicos:

- Grado alcohólico: 12 %vol.
- Acidez Total: 5,9 g/L de ácido tartárico
- pH 2,98
- Acidez volátil: 0,19 g/L
- Azúcares Residuales: 8,8 g/L

Características Organolépticas:

Cava de color grosella con reflejos rojizos, luminoso, de burbuja fina, persistente y elegante. De intensa fragancia, despliega aromas de fruta roja madura sobre un fondo de pastelería y moka con sutiles notas cítricas. Textura cremosa, amplio y persistente en boca. Acidez equilibrada, con ligeros recuerdos a pan de centeno y final largo.

Maridaje:

Este cava es ideal para degustarse durante toda la comida. Su cremosidad en boca evita que ésta sature el paladar. Siendo especialmente indicado para pescados y carnes al horno...

Consumir preferentemente a 4 – 5 °C