

Cava **Nit del Foc** **BRUT NATURE**

90% Macabeo 10% Chardonnay

Este Cava nace de la conjunción de las mejores uvas Occidentales de Requena.

Ha permanecido más de 15 meses a 16°C en máxima calma y sin cambios bruscos de temperatura ni de luz.

Buscando el máximo respeto del producto se presenta como Brut Nature, es decir, sin adición de azúcar que enmascare sus virtudes naturalmente adquiridas

Datos técnicos

Grado Alcohólico: 11,5 %
Azúcar residual 1,5 g/L

Características organolépticas

Cava de color amarillo pajizo con reflejos dorados, luminoso, de burbuja fina, persistente y elegante. De intensa fragancia, despliega aromas de fruta blanca madura sobre un fondo de pastelería y mokka 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.

Se recomienda consumir a 4 - 5 °C



CAVAS UVESTE
UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE

www.uveste.es

Cava **Nit del Foc** **BRUT NATURE**

90% Macabeo 10% Chardonnay

Nit del Foc Brut Nature is produced from the varietals Macabeo and Chardonnay

The grapes originate from old vines of about 40 years old.

During production, the grape is first destemmed and put through a selection process. After which, it is fermented in steel tanks at a temperature of 14–15°C.

Seeking maximum respect for the product, it is presented as Brut Nature, without sugar addition in order to not mask its naturally acquired virtues.

Technical information

Alc: 11,5 %

Dosage: 1,5 g/L

Tasting notes:

Brut Nature, a contemporary sparkling wine, where the fruit and the freshness of the most classic cavas maintain, but the body from the Macabeo grape plays an important role, and the aromatic complexity increases.

Pale yellow with green reflections. Very aromatic with a predominance of citric and white fruits with vegetable over tones. On the palate, pleasant and fresh and passing to a smooth unctuous flavour. Very good acidity. Long finish with citric notes.

Serving temperature 4 – 5 °C



CAVAS UVESTE
UNIÓN VINÍCOLA DEL ESTE

www.uveste.es