

VALLE DE SANJAIME
DO CAVA BRUT, **ECOLÓGICO**
11.5% VOL



Variedades: 80% Macabeo - 20% Chardonnay

Notas de cata:

Color amarillo pálido con irisaciones verdosas, brillante, con burbuja fina y persistente.

El aroma es intenso y frutal, con notas de pera y manzana combinadas con recuerdos de lima y flor blanca.

En boca destaca por su frescura, por su equilibrada acidez y por un final persistente y floral.

Maridajes recomendados:

El cava VALLE DE SANJAIME se puede tomar como aperitivo o con las comidas, especialmente con arroces marineros o de verduras, con pescados y mariscos, o incluso con carpaccio de carne, por ejemplo. Sugerimos servirlo a una temperatura de 6-7°C para disfrutar al máximo su riqueza de sabor y aromas.

Vinificación:

Este cava está elaborado con uvas de las variedades Macabeo y Chardonnay seleccionadas en diferentes zonas de Requena.

VALLE DE SANJAIME se ha producido siguiendo el método tradicional, y las botellas han permanecido en rima durante 9 meses.

Para respetar el gusto y los aromas originales de este cava, el licor de expedición se ha elaborado utilizando el mismo vino base con el que se realizó la segunda fermentación.

