

# Cava Ecológico

# VEGA MEDIEN

## BRUT ROSÉ



## 100% Garnacha

Este cava valenciano está elaborado a partir de la variedad Garnacha y procedente de viñedos certificados en Agricultura Ecológica

Ha permanecido más de 10 meses a 15°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 técnicos

Grado Alcohólico: 12,0 %

Azúcar residual 9,0 g/L

### Características organolépticas

Es un cava rosa pálido, muy intenso y con una gran complejidad aromática. En nariz ofrece aromas primarios, característicos de un cava rosado delicado, muestra la sutileza de las violetas y las rosas en combinación con frutos rojos maduros. En boca es suave, muy cremoso, fresco y elegante.

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 salazones, escabeches y pescados.

Se recomienda consumir a 6 - 8 °C



# Cava Ecológico

# VEGA MEDIEN

## BRUT ROSÉ



## 100% Garnacha

The cava has been elaborated with grenache grapes from vineyards granted with the Organic Viticulture Certification.

It has remained in total calm for more than 10 months at 15°C and without any sudden changes in temperature or light. It has been growing in complexity and roundness in the mouth and polishing the finesse of its bubble.

### Technical information

Alc: 12,0 %

Dosage 9,0 g/L

### Tasting notes

Very intense and with great aromatic complexity This pale pink cava brings in the nose primary aromas, characteristic of a delicate pink cava, and shows the subtlety of violets and roses in combination with ripe red fruits. The palate is soft, very creamy, fresh and elegant. Creamy, broad and persistent texture in the mouth. Balanced acidity, with slight memories of rye bread and long finish.

### Pairing

This cava is ideal to enjoy during the whole meal. Its creaminess in the mouth prevents it from saturating the palate. Being especially suitable for salted fish, marinades and fish.

Serving temperature 6 - 8 °C

