



LIBERWINES



NIT DEL FOC BRUT ECO

Uvas: 80% Macabeo 20% Chardonnay

Amadurecimento: Método Champenoise

Graduação Alcoólica: 11,5%

Temperatura: 6 – 8°C.

Vinícola: Cavas Marevia

Origem: Valencia, Espanha



Notas de Prova: Cava de cor amarelo pálido com tonalidades esverdeadas, brilhante, de bolha fina e espuma persistente. : Desenvolve aromas intensos de pera e maçã com notas de lima e flores brancas. Na boca, é fresco, com uma acidez muito bem integrada, deixando um sabor floral longo e elegante.



Técnica de Vinificação: A vinificação é realizada na adega em condições de quietude e paciência, com o vinho permanecendo em contato com as leveduras (borras), o que agrega complexidade e aromas. O Cava Nit del Foc Brut permaneceu por mais de 12 meses na garrafa, sob condições de máxima calma a uma temperatura de 15°C, sem mudanças bruscas de temperatura ou luz. Este longo período de envelhecimento contribui para que o cava ganhe dia a dia em complexidade, arredondamento na boca e finura na sua bolha.



Harmonize com: Todos os tipos de peixe, mariscos, pratos de arroz, carpaccio de carne, maki e sashimi.