

CAVA



# HOYA DE CADENAS

*Cava Brut Nature*

**DENOMINACIÓN DE ORIGEN:** Cava

**TIPO DE VINO:** Brut Nature

**VARIEDAD DE UVA:** 100% Macabeo

**GRADO ALCOHÓLICO:** 11.5%

**GASTRONOMÍA:** Aperitivos, ahumados, ostras, pescados, sushi, marisco

**TEMPERATURA DE SERVICIO:** 6-8° C

**ELABORACIÓN:** Método tradicional. Tras obtener el vino base con una variedad blanca tan perfumada como la Macabeo, se efectúa una crianza en botella durante 10 meses. Durante este periodo las botellas permanecen en posición horizontal, denominada "en rima", a una temperatura constante de unos 15°C, para así realizar una segunda fermentación acumulando las levaduras a lo largo de la botella.

**NOTAS DE CATA:** Color amarillo pajizo, de burbuja fina y persistente. El aroma es limpio y afrutado, con un marcado carácter cítrico y con un fondo de notas florales. Ofrece una magnífica presencia en la boca, seco y al mismo tiempo frutal, de un largo retrogusto, con el carbónico muy bien integrado.

**APPELLATION OF ORIGIN:** Cava

**TYPE OF WINE:** Brut Nature

**GRAPE VARIETY:** 100% Macabeo

**ALCOHOL CONTENT:** 11.5%

**GOES WELL WITH:** apéritifs, smoked fish and meat, oysters, grilled fish, sushi, seafood

**SERVE AT:** 6-8 °C

**WINE-MAKING PROCESS:** Traditional method. Once the cuvée has been obtained from a white perfumed variety such as Macabeo, it is aged in the bottle for 10 months. During this time the bottles are kept horizontal, called 'ageing in stacks', at a constant temperature of 15°C, in order to carry out a second fermentation gathering the lees along the length of the bottle.

**TASTING NOTES:** Straw yellow colour, with elegant and persistent bubbles. Clean and fruity aroma with prominent citrus character and an undertone of floral notes. It offers a magnificent presence on the palate, dry but at the same time fruity, and a lingering aftertaste with very well balanced carbonic gas.



VG

VICENTE GANDIA