

# JUANA LA LOCA

## Cava Rosé



### El Vino

Variedad:  
Garnacha · Pinot Noir

Tipo:  
Cava rosado método tradicional

Graduación:  
12°

Elaboradores  
**CAVA**  
Requena

REQUENA  
CORAZÓN DEL CAVA  
VALENCIANO

### Maridaje

Excelente para degustar tanto solo como aperitivos, pescados y mariscos.



*Al igual que la enigmática reina Juana, es un vino con un carácter audaz y lleno de personalidad.*

*Sus viñedos reflejan el paso del tiempo y la dedicación en la búsqueda de lo mejor.*

*Saborea la esencia de su grandeza inolvidable.*



### Notas de Cata



#### Vista

Color rosa nude con destellos brillantes.



#### Olfato

En su aroma destacan los frutos del bosque, como las frambuesa y arándanos, aportando una gran frescura, la cual se matiza con ligeras notas florales a orquídeas, otorgándole un toque más dulce y sutil.



#### Gusto

En boca presenta una burbuja muy fina, persistente y elegante, integrándose perfectamente con la acidez y provocando un retrogusto exótico y delicado.

#### VIÑEDO

Viñedos Pinot Noir y Garnacha de 30 años, cultivados de forma ecológica en espaldea.

#### COSECHA

Cajas 18-20 kg. Mesa de selección. Entrada por gravedad

#### SUELO

Arcilloso - calcáreo.

#### CRIANZA

Triaje para favorecer las notas frescas. Maceración con pieles para aportar su delicado tono rosado. 12 meses crianza.