

RESERVA DE LA FAMILIA

Paraje del Conde



El Vino

Variedad:
Macabeo · Xarel·lo

Tipo:
Cava Ecológico

Graduación:
12,5

Elaboradores
CAVA
Requena

REQUENA
CORAZÓN DEL CAVA
VALENCIANO



Maridaje

Pescados y mariscos, ensaladas, pastas, arroces, platos picantes, comida asiática. Ideal para aperitivos y tapeos.



En el corazón del Paraje del Conde, surgió en lo más alto del terrón, suava se consumía con la intensidad de su pasión por Felipe

Los viñedos eran silenciosos, testigos de sus encuentros, donde la razón se perdía y la locura del amor tomaba el control.



Notas de Cata

 **Vista**

Amarillo pálido con tonos dorados.

Olfato 

Presenta aromas de fermentación y bollería, destacando las notas avainilladas y una gran presencia de fruta fresca.

 **Gusto**

En boca se expresa una burbuja fina y persistente, aportando gran complejidad gracias a su notable cremosidad.

VIÑEDO

Viñedos cultivados de forma ecológica y tradicional, vaso.

COSECHA

Vendimia manual realizada al alba.

SUELO

Separación de parcelas y vinificadas por serparado.

CRIANZA

Decantación natural. Tiraje en los primeros meses. Crianza en cava a baja temperatura.