



## DATOS

calificación:	D.O.P. Cava
variedad:	Pinot Noir y Chardonnay
grado alcohólico:	11,5% vol.
acidez total:	6,25 gramos / litro
situación del viñedo:	Viñedos ecológicos de altura en Requena
tipo de suelo:	Arcilloso-calcáreo
rendimiento:	4.000Kg/ha
crianza:	6 meses sobre lías + 18 meses en rima

## CLIMATOLOGÍA

La vendimia 2019 en la zona de Requena estuvo marcada por un inicio de campaña temprano, condicionado por un año claramente definido por un verano muy caluroso, destacando una ola de calor extrema a finales de junio y principios de julio, que marcó de forma decisiva el ritmo de maduración de las uvas. Estas condiciones aceleraron el ciclo vegetativo, especialmente en las variedades de maduración temprana como Chardonnay y Pinot Noir.

La falta de lluvias y las altas temperaturas contribuyeron a una ausencia casi total de enfermedades criptogámicas, garantizando unas uvas muy sanas.

## ELABORACIÓN

Vino espumoso elaborado mediante el método tradicional. El vino base procede de una cuidada selección de uvas ecológicas Pinot Noir y Chardonnay. Tras la fermentación alcohólica, el vino permanece más de 6 meses sobre sus lías antes del tiraje. Posteriormente, realiza una crianza en rima superior a 18 meses hasta su degüelle, aportando complejidad, finura y una burbuja perfectamente integrada.

## NOTA DE CATA

Presenta un atractivo color amarillo pajizo. En nariz muestra aromas de fruta de hueso madura, como melocotón, propios del Chardonnay, acompañados de sutiles notas de frutas rojas procedentes de la Pinot Noir. Todo ello se integra con elegantes recuerdos de frutos secos y bollería derivados de la crianza sobre lías. En boca es fresco, equilibrado y cremoso, con una burbuja fina y bien integrada, centro untuoso y final largo dominado por sensaciones cítricas.

## CONSERVACIÓN

Conservar en lugar fresco y oscuro, preferiblemente en posición vertical. Servir entre 6 y 8 °C para disfrutar plenamente de su frescura y expresión aromática.

