

Regulus Brut

Consejo Regulador

Denominación de Origen Cava

Área de Producción

Requena

Tipo de Vino

Cava Brut

Elaboración

Elaborado con las mejores uvas blancas, pensadas suavemente para extraer solo la mejor fracción del mosto, el cual realizó tanto la primera fermentación como la segunda en botella a baja temperatura, para potenciar los aromas florales y frutales de este cava. La expedición se realiza con el mismo vino base para preservar las características del producto.

Tipo de Uva

Macabeo y Chardonnay

Gº Alcohólico

11,5%

Nota de Cata

Color amarillo pálido con tonalidades verdosas. De burbuja fina y espuma persistente. En nariz aparecen, junto a delicadas notas de panadería propias de la segunda fermentación en botella, notas de fruta blanca como la pera o la manzana, mezclados con toques florales de azahar o jazmín. Descarado y fresco en boca, con una acidez bien equilibrada que permite disfrutar de supostgusto largo y frutal.

Servicio de Maridaje

Consumo recomendado en torno a los 7°C. Su equilibrio de azúcares lo hace ideal para degustarlo durante toda la comida.

Buen acompañante de mariscos, arroces y pescados

Ideal para maridar algunos platos japoneses como el sushi



EC BODEGAS
EMILIO CLEMENTE

