



# Paloma Mínguez

de Manuel Manzanque Suárez, viticultor y enólogo.

Denominación de Origen: Cava - Ecológico Brut

Variedad: Macabeo y Chardonnay.

Edad del viñedo: 15 años en el término municipal de Requena (Valencia). Se trabaja con una viticultura **ecológica** buscando siempre una uva sana, y equilibrada. Con buena acidez. Una excelente materia prima.

Tipo de suelos: Arcillosos

Vinificación: Maceración pelicular en frío de 6 horas para la extracción de aromas primarios (terpenos). Prensado suavemente quedándonos solo con la fracción mas noble del mosto para poder alcanzar la finura que expresa este cava. Dos fermentaciones a baja temperatura, 16 °C, la primera (en depósitos inoxidables) y la segunda (en botella), buscando una gama aromática frutal y floral tan característica en este cava valenciano.

El licor de expedición que hemos utilizado se ha elaborado con el mismo vino base con el que se realizó la segunda fermentación, buscando respetar las características originales de este cava.

Crianza en botella de 12 meses.

Cava de color amarillo pálido con subtonos verdosos, brillante, de fina burbuja y espuma persistente. En la nariz despliega aromas intensos de frutas blancas como pera y manzana, con notas de cítricos y flores. En boca es fresco y floral, con acidez equilibrada dejando un recuerdo largo y elegante.