



AGRO DE BAZÁN S.A.

Tremoedo, 46
36628 Vilanova de Arousa
Pontevedra – España

Tel. +34 986 555562
Fax +34 986 555799
E-mail export@agrodebazansa.es
Web www.agrodebazansa.es

Ficha producto : Mas de Bazán CAVA

Requena (Valencia) es uno de los pocos municipios fuera de Cataluña, donde se puede elaborar vino espumoso con DO CAVA.

Tras muchos años de investigación y ensayos, el equipo técnico de Mas de Bazán dio con la más acertada fórmula vírica que cumple todas nuestras expectativas. La selección final de caldos esta compuesta por 3 variedades: macabeo, chadornnay y una pizca de Xarel-lo.

El método tradicional y la segunda fermentación en botella le proporcionan una identidad única, recogiendo la esencia de las variedades plantadas en el altiplano requenense.



Nota de cata: de color dorado brillante; burbuja fina y bien integrada. En un primer plano aparecen los aromas limpios a cítricos y fruta blanca (manzana y pera), y en segundo plano aparecen aromas de frutos secos (avellanas y cáscara de nuez). Finalmente al cabo de unos minutos después del descorche, aparecen recuerdos a pastelería (bizcocho). En boca tiene buen ataque, resulta seco, con cremosidad, y un elegante paso por boca, suavemente amargo, con recuerdos a piel de cítrico; Largo recorrido y final muy grato.



Presentación caja de 6 botellas

Ficha técnica:

D.O.	CAVA
Tipo de uva	90 % Macabeo, 10% Chadornnay.
Graduación	11.5 % Vol.
clima:	Continental
Tipo de suelo:	Arcilloso, ferroso.
Permanencia sobre lías en 2 ^a fermentación:	9 meses
Estilo	Método tradicional Brut
Temp. servicio	10 -12 °C / 50-52 F
Presentación	Cajas de 6 botellas de 75 cl.

La Bodega:

Mas de Bazán es el nombre de la magnífica bodega modernista en la D.O. Utiel-Requena. Esta bodega cuenta con el mejor equipo humano y tecnológico para abrir nuevos caminos de excelencia para extensa denominación. La bodega Mas de Bazán ha sido fundada en 1905 y restaurada completamente por Agro de Bazán, equipándola con las más avanzadas tecnologías enológicas.

Datos:

- CAVA elaborado en nuestra modernista bodega en Valencia.
- Requena es de los pocos municipios que pertenecen a la DO CAVA
- 9 meses sobre lías.
- Método tradicional
- macerado en frío.

