



MURVIEDRO
BODEGAS



LUNA DE MURVIEDRO D.O. CAVA

Murviedro, 'Muri Veteres', viejos muros que abrazaban la antigua Villa y que fueron testigos de la andadura de un viejo espíritu que aún hoy, merodea por cuevas y bodegas.

Luna de Murviedro es el primer Cava elaborado por Bodegas Murviedro. Cava Brut de la variedad Macabeo, elaborado a partir de los viñedos situados en la zona del mediodía del término municipal de Requena, donde existen los suelos de mayor calidad y de más horas de sol para una buena maduración.

Área de Producción

Denominación de Origen D.O. Cava (Requena). Clima continental con influencias del Mediterráneo. Grandes variaciones de temperaturas diurnas y nocturnas. Temperatura media anual: 13°C. Suelos calizo-arcillosos.

Variedad de Uva

100% Macabeo.

Vinificación

Selección de uvas de la variedad Macabeo y vendimiadas a principios de septiembre. Maceración en frío sobre prensa neumática. Fermentación a 14°C en depósitos de acero inoxidable.

En enero se realiza el tiraje, pasando a fermentar en botella. El Cava se conserva en rima un mínimo de once meses.

Nota de Cata

Presencia: Espuma densa y burbuja fina y bien integrada.
Color: Amarillo pálido con reflejos verdes.
Aroma: Con carácter de fruta fresca, y un poco floral bajo un fondo de crianza en lías.
Sabor: Lleno, con sensación de cremosidad, bien equilibrado, con un final cítrico y muy largo. Carbónico bien integrado.

Sugerencias de Servicio

Ideal como aperitivo, entrantes y postres no demasiado dulces. Servir bien frío entre 4 y 6°C.

Graduación Alcohólica

11.5% Vol.

Disponible en

75cl.

Bodegas Murviedro, s.a.
Ampl. Pol. "El Romeral"
E-46340 Requena (Valencia) Spain
Tel.: +34 962 329 003
Fax: +34 962 329 002
e-mail: murviedro@murviedro.es
www.murviedro.es