FEDERICO PATERNINA
EST. 1896

CAVA

RESERVA BRUT NATURE

Fundada en 1896, Federico Paternina establece esta bodega en un emplazamiento con bodegas excavadas en el siglo XVI en Ollauri Rioja Alta. Sus orígenes se remontan a Eduardo de Paternina, padre de Federico y Marqués de Terán uno de los pioneros de la viticultura moderna en Rioja a instancias de su íntimo amigo el Barón de Rothschild que años antes había adquirido el Château Brane Mouton.

ORIGEN: D. O. CAVA
VARIETAL: 30% Chardonnay, 25% Macabeo, 25% Parellada y 20% Xarel.lo.
ALCOHOL: 12% VOL.

ELABORACIÓN

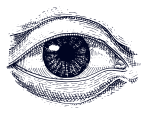
Después de una primera fermentación y embotellamiento, la segunda fermentación tiene lugar en la botella. Las botellas se llevan después a las bodegas subterráneas para su periodo de envejecimiento y contacto con las lías de levadura durante mínimo 30 meses.

Este cava solo se produce en años excepcionales de la mano de uvas selectas. Posteriormente se somete a un largo envejecimiento de 40 meses antes de su lanzamiento.

MARIDAJE

Ideal para ensaladas de frutas (especialmente con uvas, manzanas y peras) o frutos secos. También combina especialmente bien el neutral sabor de la pasta. Pasta con salsa Boloñesa, fideos asiáticos picantes, paellas y risottos.

NOTAS DE CATA



Su color amarillo pálido denota el excelente envejecimiento en la Reserva, con una buena y bien integrada burbuja.

Encontramos toques de fruta madura, con un fondo de frutos secos de largo envejecimiento en lías.

En boca, es fresco y balanceado.

MARQUÉS Ð LA CONCORDIA
FAMILY OF WINES
SINCE 1870