

SIERRA NORTE PRESENTA PASIÓN CUVÉE RESERVA BRUT NATURE, SU CAVA ECOLÓGICO MÁS GOURMET

Requena (03/12/20).- Bodega Sierra Norte ha lanzado al mercado su **nuevo cava Pasión Cuvée Reserva Brut Nature**, elaborado con uvas de gran calidad, de cultivo ecológico y con una cuidada y paciente elaboración. Este es el segundo cava de su nueva marca Pasión Cuvée, que también cuenta con un Brut Nature presentado el pasado mes de septiembre.

El nuevo Reserva, de perfil selecto, está elaborado con uvas **Chardonnay y Xarel·lo**, vendimiadas por la noche en las mejores parcelas que la bodega tiene en la pedanía de Calderón, en Requena, para asegurar unas excelentes características organolépticas. El cava está elaborado únicamente con el mosto flor, fruto de un primer y suave prensado, que fermenta a una temperatura controlada de no más de 15º para preservar todos sus matices. La segunda fermentación se realiza en la propia botella, así como la **crianza, durante un periodo de más de 15 meses**.

El resultado es un cava de color dorado pálido, con una abundante y fina burbuja, cremosa y bien integrada. Los varietales seleccionados aportan aromas a fruta blanca, con clara presencia de manzana y pera, y con recuerdos a pan tostado y frutos secos. En boca seduce, porque es **fresco, de textura muy agradable y final persistente**, con toques de mantequilla y aromas tostados que le aporta su larga crianza en rima.

Pasión Cuvée Reserva Brut Nature es un cava valenciano ecológico idóneo para aquellos que les gusta disfrutar de una comida completa acompañada de cava. En este caso, este resulta perfecto junto a arroces, pescados, mariscos y carnes blancas.

Un cava rosado completará la familia Pasión Cuvée en primavera

La familia de cavas Pasión Cuvée se completará la próxima primavera con la presentación de un **cava rosado**, que ya está en la fase de maduración.

Estos cavas son los primeros que saca al mercado la valenciana Bodega Sierra Norte, tras 20 años de recorrido elaborando excelentes vinos, como sus reconocidos **Pasión de Bobal, Mariluna y Bercial**, entre otros.

La elaboración de cava era un paso muy deseado por la bodega, que finalmente se ha podido dar tras la adquisición hace cinco años de la **Finca Casa Calderón**, donde cuentan con **30 hectáreas** de viñedo adscritas a la **Denominación de Origen Cava**, todas en la provincia de Requena. Estos viñedos se cultivan siguiendo la filosofía de la bodega, limitando las producciones para conseguir la mayor expresión de cada varietal y siguiendo los criterios de la **agricultura ecológica**.