



# JUANA LA LOCA, PARAJE DEL CONDE



**Tipo:**  
Cava

**Capacidad:**  
75 cl.

**Graduación:**  
12.5°

**Bodega:**  
Dominio de la Vega

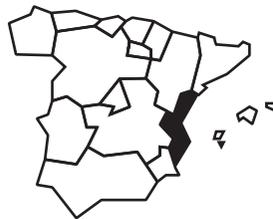
**País:**  
España

**Denominación de Origen:**  
Cava de Requena

**Variedad de uva:**  
Macabeo | Xarel·lo

**Alérgenos:**  
Contiene sulfitos

Elaboradores  
**CAVA**  
REQUENA  
CONSEJO REGULADOR DEL CAVA  
VAL PENEDÈS



## NOTA DE CATA



**COLOR:**  
Cava de color amarillo pálido con tonos dorados.



**AROMA:**  
Presenta aromas de fermentación y bollería, destacando las notas avainilladas y una gran presencia de fruta fresca.



**GUSTO:**  
En boca se expresa una burbuja fina y persistente, aportando gran complejidad gracias a su notable cremosidad.



## MARIDAJE

Solo o con pescados y mariscos, ensaladas, pastas, arroces, platos picantes, comida asiática y todo tipo de aperitivos. Acompañante ideal para el tapeo.



## INFORMACIÓN ADICIONAL

Crianza sobre lías mínimo 18 meses. Selección en viñedo cultivados de forma ecológica y en forma tradicional, vaso. Vendimia realizada al alba y de forma manual. Selección de las parcelas según nuestros criterios de frescura o acidez y potencial aromático correspondiente al producto a elaborar. La variedades y parcelas se vinifican por separado y son enfriadas a baja temperatura antes de su escurrido, para utilizar solamente el mosto flor (40% rendimiento). Decantación de forma natural y limpieza por frío, sin adición de clarificantes para proceder a la fermentación controlada hasta convertirse en vino base. Tras decidir el coupage final, se procede al tiraje en los primeros meses del año. Para realizar la segunda fermentación y crianza en nuestras cavas a temperatura baja y constante.