



Roxanne

Cava Brut.

Roxanne es un Cava "Brut" espumoso seco, (contiene menos de 12 gramos de azúcar por litro). es elaborado por Bodegas Chozas Carrascal de Utiel Requena. Posee una acidez refrescante, burbujas finas y una sensación en boca nítida y equilibrada.

Un Cava Recomendado.

Cuenta con un coupage muy interesante donde la variedad Chardonnay le aporta estructura y cuerpo agregándole notas de frutas blancas como manzana, pera y melocotón.

La variedad Macabeo (también conocido como Viura) le aporta esa frescura y acidez que lo hace especial. Esta variedad también aporta notas cítricas como limón y pomelo, así como sabores de frutas de hueso como melocotón.

Maridaje:

Mariscos y Pescados: Al tener una acidez refrescante combina bien con mariscos frescos, como ostras, camarones, mejillones o ceviche. También va bien con pescado blanco a la parrilla.

Aperitivos: Disfruta tu Cava Roxanne con aperitivos ligeros como aceitunas, almendras tostadas, quesos suaves o canapés de salmón.

Platos de Pollo y Pavo: Marida de maravilla con platos de aves, como pollo a la parrilla, pollo asado o pavo. Por su acidez, puede complementar bien la textura y sabor de las aves.

Ensaladas Frescas: La frescura de este Cava Brut se lleva bien con ensaladas frescas que contengan ingredientes como rúcula, aguacate, tomate y vinagretas cítricas.

Comida Asiática: Maridar con platos de cocina asiática, como sushi, sashimi, rollitos de primavera o comida tailandesa. La acidez puede contrarrestar sabores más intensos.

Quesos: Combina el cava con una tabla de quesos que incluya quesos suaves, semicurados y frescos. También puedes probar con quesos cremosos como el brie.

Tapas Españolas: El cava es originario de España, así que maridarlo con tapas españolas como patatas bravas, gambas al ajillo o jamón serrano puede ser una excelente opción.

Platos con Salsas Cremosas: La acidez del cava puede cortar la riqueza de salsas cremosas, por lo que es una buena opción para platos con salsas de queso o bechamel.

Postres no Muy Dulces: Si decides maridar el cava Roxanne con postres, se recomienda no muy dulces como sorbetes, frutas frescas o incluso algunos postres de crema.

- Nombre: Roxanne
- Variedad: Chardonnay y Macabeo
- Zona: Utiel Requena
- Bodega: Chozas Carrascal
- Tipo de vino: Cava Brut

