



VINT MESOS RESERVA BRUT NATURE 2013 — MICROTIRATGE 1



Maria Rigol Ordi

Caves de llarga criança

Vint Mesos

RESERVA BRUT NATURE 2013

MICROTIRATGE 1

VIBRANT, HARMONIÓS I FRAGRANT

LA FUSIÓ DE DOS MACABEUS I EL CARÀCTER DE LA JOVENTUT

Fitxa tècnica

VARIETATS

35 % macabeu #1,
25 % macabeu #2 i 40 % xarel·lo.

ORIGEN

Macabeu #1 (35 %): Zona de Puigdalber-La Granada del Penedès (uns 250 m d'altura): untuositat, maduresa i densitat.

Macabeu #2 (25 %): Zona de Font-Rubí (per sobre de 350 m d'altura): lleugeresa, frescor, acidesa i caràcter floral.

Xarel·lo (40 %): Zona d'Avinyonet del Penedès (uns 290 m d'altura): estructura i cos.

TIRATGE

Febrer del 2014.

CRIANÇA

20 mesos amb tap de suro.

DEGOLLAMENT

Vegeu la data a l'etiqueta.

PRODUCCIÓ

Edició limitada de 1420 ampolles numerades.

GRAU ALCOHÒLIC

11,5 % vol.

CONSUM PREFERENT

15 mesos des de la data de degollament.

Paral·lelament a la nostra gamma principal de caves, l'any 2013 iniciem l'elaboració dels Microtiratges, petites produccions experimentals de caves. Els Microtiratges neixen amb la voluntat d'oferir productes singulars i innovadors elaborats a partir de cupatges seleccionats de collites excepcionals. Es tracta, per tant, de productes efímers i irrepetibles fruit d'una collita determinada que esperem que satisfacin el desig dels amants dels escumosos de descobrir caves molt personals.

Nota de tast

VISTA

Groc brillant amb tocs allimonats. Bombolla fina i persistent.

NAS

Aroma potent, complex i fresc. Herbes mediterrànies sobre un fons de flors i liès fines amb tocs de llima nova. Frescor vegetal de ginesta, flor de taronger i ametlla blanca amb predomini de notes de poma verda. Apunt final salí i anisat. Excel·lent expressió de criança.

BOCA

Intens, sec i molt fresc. Cremositat de la bombolla ben fosa amb un final lleugerament amargós. Perfecte equilibri entre frescor i criança. Àmplia riquesa de matisos: herbes, avellana i fumats. Magnífica correspondència amb les notes de nas. Elegància, bona acidesa cítrica i final vinós i llarg.

Maridatge

Aperitiu, marisc cuit, peix al forn, pernil d'ànec, foie micuit i postres de fruits secs.

TEMPERATURA DE CONSUM: 5-7 °C.

Reconeixements

La Guia de Vins de Catalunya 2017 9,37/10

Guia Peñín 2017 91/100

Jancis Robinson 17