



MACABEU GRAN RESERVA BRUT NATURE 2014 — MICROTIRATGE 4



Maria Rigol Ordi

Caves de llarga criança

Macabeu

GRAN RESERVA BRUT NATURE 2014

MICROTIRATGE 4

VINOSITAT I CARÀCTER. UN CAVA GRAN RESERVA BRUT NATURE MONOVARIETAL DE MACABEU.

Fitxa tècnica

VARIETATS

Monovarietal de macabeu.

ORIGEN

Macabeu: Parcel·les ubicades a Font-rubí, sota la serralada prelitoral a una alçada de 300-350 metres. La combinació dels sòls calcaris i calcariargilosos de la zona juntament amb la climatologia dona com a resultat una fruita amb unes característiques òptimes per a l'obtenció de caves amb personalitat, llarga criança i una bona evolució en el temps.

CRIANÇA

50 mesos amb tap de suro com a mínim.

DEGOLLAMENT

Vegeu la data a l'etiqueta.

PRODUCCIÓ

Edició limitada de 2.091 ampolles numerades.

GRAU ALCOHÒLIC

11,5 % vol.

CONSUM PREFERENT

15 mesos des de la data de degollament.



NOTA DE TAST SONORA

Escolta el QR i deixa't guiar per l'experiència de tast.

Paral·lelament a la nostra gamma principal de caves, l'any 2013 iniciem l'elaboració dels Microtiratges, petites produccions experimentals de caves singulars. Cupatges seleccionats de collites excepcionals efímers i irrepetibles.

Nota de tast

Un dels ingredients fonamentals per l'elaboració de vins de llarga criança és el temps, entès com la clau per convertir un vi en el gran escumós que pot arribar a esdevenir un cava i que troba, avui, en els Microtiratges el nostre concepte de màxima expressió. Si el temps és el major dels luxes, els Microtiratges també ho són. Claredat, puresa i precisió.

Groc pàl·lid amb reflexos verdosos. Bona intensitat i definició. Fruita d'os com la nectarina i l'albercoc, pinya i cítrics que es fonen amb un pronunciat caràcter d'herbes aromàtiques com el fonoll i l'orenga. Torrats fins: vainilla i nou moscada. Les notes de llevat són un reflex del treball amb les mares. En el fons, hi trobem un subtil toc fumat. El resultat: un escumós cremós, ampli, ple, refinat i, alhora, potent. Una minúscula bombolla elegant i envoltant acompanya les aromes de pastisseria, pell d'avellana i fruita gebrada. Els records cítrics i herbacis refresquen el cos d'un vi sobri i ple de caràcter. Les aromes semblen no voler marxar. Glop a glop, gota a gota, el Microtiratge 4 es guanya un racó en el record.

Maridatge

Interessant per acompanyar amanides, espàrrecs, tomàquets i pebrots. Formatges com el feta, el formatge de cabra o la mozzarella. Com a aperitiu, les olives, les conserves i algunes salades li van genials. També amb marisc i peix. Funciona molt bé amb el menjar japonès.

RECOMANACIONS DE CONSUM

Per realçar la bellesa d'aquest vi, es recomana servir-lo entre 5 i 7 °C i beure'l en copa àmplia per afavorir-ne l'oxigenació i l'expressivitat.

Reconeixements

La Guia de Vins de Catalunya 2020 9,55/10