



XAREL-LO GRAN RESERVA BRUT NATURE 2012 — MICROTIRATGE 2



Maria Rigol Ordi

Caves de llarga criança

Xarel·lo

GRAN RESERVA BRUT NATURE 2012
MICROTIRATGE 2

L'OPULÈNCIA I LA COMPLEXITAT DE LA NOSTRA VARIETAT MÉS PENEDESENCA. UN CAVA GRAN RESERVA BRUT NATURE INTENS, FRESC I PROFUND.

Fitxa tècnica

VARIETATS

Monovarietal de xarel·lo.

ORIGEN

Xarel·lo: zona de la Depressió del Penedès, entre 280 i 350 m d'alçada. Estructura, complexitat i densitat.

TIRATGE

Febrer del 2011.

CRIANÇA

42 mesos amb tap de suro com a mínim.

DEGOLLAMENT

Vegeu la data a l'etiqueta.

PRODUCCIÓ

Edició limitada de 1656 ampolles numerades.

GRAU ALCOHÒLIC

12 % vol.

CONSUM PREFERENT

15 mesos des de la data de degollament.

Reconeixements

Guia Peñín 2017 94/100.

Medalla de bronze, categoria Escumosos Gran Reserva, Premis Vinari 2016.

Paral·lelament a la nostra gamma principal de caves, l'any 2013 iniciem l'elaboració dels Microtiratges, petites produccions experimentals. 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

Nítid, net i brillant. Bombolla molt fina que ascendeix de manera pausada per la copa.

NAS

Captiva per la seva riquesa aromàtica. Fruita blanca madura embolcallada de notes fumades molt subtils. Records salins. Suau perfum floral i fons d'ametlles amargues que li confereix un caràcter molt personal. Nas intens i amb notes de maduresa que conserva, alhora, una gran frescor.

BOCA

En boca presenta una entrada poderosa i una gran estructura. La bombolla és fina i cremosa però avança àgilment sobre la llengua. Presència de notes florals i aromes fresques del camp amb records de fonoll. Cremositat i complexitat de criança sempre dominada per una acidesa equilibrant. Viu, refrescant i molt llarg. Per això, aquest cava extremadament gastronòmic serà un acompanyant fantàstic des d'aperitius fins a plats de cullera.

Maridatge

Aperitius, foie, carns fredes, marisc cru i al vapor, peixos blaus, aus, arrossos de peix i plats de cullera com ara guisats, estofats o un bon fricandó.

Torradeta d'algues, anxova, gelatina de poma i brots verds.

TEMPERATURA DE CONSUM: 6-8 °C.