



VINT MESOS RESERVA BRUT NATURE 2013 — MICROTIRATGE 1



Maria Rigol Ordi

Cavas de larga crianza

Vint Mesos

RESERVA BRUT NATURE 2013

MICROTIRATGE 1

VIBRANTE, HARMONIOSO Y FRAGANTE

LA FUSIÓN DE DOS MACABEOS Y EL CARÁCTER DE LA JUVENTUD

Ficha técnica

VARIETADES

35 % macabeo #1,
25 % macabeo #2
y 40 % xarel·lo.

ORIGEN

Macabeo #1 (35 %): Zona de Puigdàlber-La Granada del Penedès (unos 250 m de altitud): untuosidad, madurez y densidad.

Macabeo #2 (25 %): Zona de Font-Rubí (por encima de 350 m de altitud): ligereza, frescor, acidez y carácter floral.

Xarel·lo (40 %): Zona de Avinyonet del Penedès (unos 290 m de altitud): estructura y cuerpo.

TIRAJE

Febrero de 2014.

CRIANZA

20 meses con tapón de corcho.

DEGÜELLE

Véase la fecha en la etiqueta.

PRODUCCIÓN

Edición limitada de 1420 botellas numeradas.

GRADO ALCOHÓLICO

11,5 % vol.

CONSUMO PREFERENTE

15 meses desde la fecha de degüelle.

Paralelamente a nuestra gama principal de cavas, en el año 2013 iniciamos la elaboración de los Microtiratges, pequeñas producciones experimentales de cavas. Los Microtiratges nacen con la voluntad de ofrecer productos singulares e innovadores elaborados a partir de coupages seleccionados de cosechas excepcionales. Se trata, por lo tanto, de productos efímeros e irrepetibles fruto de una cosecha determinada que esperamos que satisfagan el deseo de los amantes de los espumosos de descubrir cavas muy personales.

Nota de cata

VISTA

Amarillo brillante con toques almonados. Burbuja fina y persistente.

NARIZ

Aroma potente, complejo y fresco. Hierbas mediterráneas sobre un fondo de flores y lías finas con toques de lima nueva. Frescura vegetal de retama, azahar y almendra blanca con predominio de notas de manzana verde. Apunte final salino y anisado. Excelente expresión de crianza.

BOCA

Intenso, seco y muy fresco. Cremosidad de la burbuja bien fundida con un final ligeramente amargoso. Perfecto equilibrio entre frescura y crianza. Amplia riqueza de matices: hierbas, avellana y ahumados. Magnífica correspondencia con las notas de nariz. Elegancia, buena acidez cítrica y final vinoso y largo.

Maridaje

Aperitivos, marisco cocido, pescado blanco al horno, jamón de pato, foie micuit y postres de frutos secos.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 5-6 °C.

Reconocimientos

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

Guía Peñín 2017 91/100

Jancis Robinson 17