



XAREL-LO GRAN RESERVA BRUT NATURE 2012 — MICROTIRATGE 2



## Maria Rigol Ordi

Cavas de larga crianza

### Ficha técnica

#### VARIEDADES

Monovarietal de xarel·lo.

#### ORIGEN

Xarel·lo: zona de la Depresión del Penedés, entre 280 y 350 m de altitud. Estructura, complejidad y densidad.

#### TIRAJE

Febrero de 2013.

#### CRIANZA

42 meses con tapón de corcho como mínimo.

#### DEGÜELLE

Véase la fecha en la etiqueta.

#### PRODUCCIÓN

Edición limitada de 1656 botellas numeradas.

#### GRADO ALCOHÓLICO

12 % vol.

#### CONSUMO PREFERENTE

15 meses desde la fecha de degüelle.

### Reconocimientos

Medalla de oro (95 puntos),  
Decanter World Wine Awards  
2017

Guía Peñín 2017 94/100

90/100, 100% Blind Tasted 2017  
by Andreas Larsson

Medalla de bronce, categoría  
Espumosos Gran Reserva,  
Premios Vinari 2016

La Guia de Vins de Catalunya  
2017 8,96/10

# Xarel·lo

GRAN RESERVA BRUT NATURE 2012  
MICROTIRATGE 2

**LA OPULENCIA Y LA COMPLEJIDAD DE LA VARIEDAD MÁS REPRESENTATIVA DEL PENEDES. UN CAVA GRAN RESERVA BRUT NATURE INTENSO, FRESCO Y PROFUNDO.**

Paralelamente a nuestra gama principal de cavas, en el año 2013 iniciamos la elaboración de los Microtiratges, pequeñas producciones experimentales. 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

Nítido, limpio y brillante. Burbuja muy fina que asciende de forma pausada por la copa.

#### NARIZ

Cautiva por su riqueza aromática. Fruta blanca madura envuelta de notas ahumadas muy sutiles. Recuerdos salinos. Suave perfume floral y fondo de almendras amargas que le confiere un carácter muy personal. Nariz intensa y con notas de madurez que conserva, a su vez, un gran frescor.

#### BOCA

En boca presenta una entrada poderosa y una gran estructura. La burbuja es fina y cremosa pero avanza ágilmente sobre la lengua. Presencia de notas florales y aromas frescos del campo con recuerdos de hinojo. Cremosidad y complejidad de crianza siempre dominada por una acidez equilibrante. Vivo, refrescante y muy largo. Por eso, este cava extremadamente gastronómico será un acompañante fantástico desde aperitivos hasta platos de cuchara.

### Maridaje

Aperitivos, foie, carnes frías, marisco crudo y al vapor, pescado azul, aves, arroces de pescado y platos de cuchara como guisados, estofados o un buen fricandó.

Tostadita de algas, anchoa, gelatina de manzana y brotes verdes.

**TEMPERATURA DE CONSUMO: 6-8 °C.**