



ROSAT A LA NOSTRADA BRUT NATURE 2022 — MICROTIRATGE 8



Maria Rigol Ordi

Caves de llarga criança



ES-ECO-019-CT
Agricultura UE

BRUT NATURE 2022

MICROTIRATGE 8

UN VI JOVIAL PER GAUDIR DELS PLAERS SENZILLS DINS DE LA COPA

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.

Moments màgics o petites estones compartides, allò amb què gaudim de la vida. A Maria Rigol Ordi volem homenatjar cadascuna d'aquestes experiències amb els nostres caves més singulars, la gamma de Microtiratges, amb l'objectiu de generar olors i crear instants que perdurin a la nostra memòria i, així, poder reviure'ls en el nostre record. Per això, la nota de tast sempre és personal. T'anيمem a immortalitzar-la sobre l'ampolla!

Fitxa tècnica

VARIETATS

70% garnatxa negra i 30% macabeu.
Posterior cupatge amb 20% de trepat.

ORIGEN

Garnatxa: Penedès Superior, 740 m d'altitud. Vinya emparrada de 25 anys. Rendiment de 7000 kg/ha. Macabeu: Zona Baixa del Penedès, 180 m d'altitud. Vinya en vas de 35 anys amb rendiment de 6500 kg/ha. Trepat: Conca de Barberà, 475 m d'altitud. Vinya en vas de 20 anys. Rendiment de 7500 kg/ha.

VINIFICACIÓ

Vinificació conjunta de raïm collit a mà, desrapat i premsat de 70% garnatxa negra i 30% macabeu. Maceració pel·licular a 5°C durant 4 hores. Posterior cupatge final de vins amb rosat trepat fins a un 20%.

CRIANÇA

16 mesos com a mínim

DEGOLLAMENT

Vegeu la data a l'etiqueta.

PRODUCCIÓ

Edició limitada de 3190 ampolles numerades.

DADES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic: 11,60% vol.
Acidesa: 5,5 g/l tàrtaric
Sucre residual: 0,45 g/l
(sense sucres afegits)
pH: 3,02

CONSUM PREFERENT

15 mesos des de la data de degollament.



NOTA DE TAST SONORA

Escolta el QR i gaudeix de l'experiència de tast.

Nota de tast

El Microtiratge 8 ens permet gaudir dels plaers senzills dins de la copa. Recorda la frescor del Mediterrani i satisfà la set. És un vi jovial, lleuger i de bon beure. Entrada fresca amb aromes intenses de fruites vermelles boscanes com les maduixes silvestres, els nabius i les mores. Records de piruleta amb un subtil toc refrescant de fonoll. A la boca és un vi amb una bona estructura, viu i espontani, de bombolles fines i tonificants, integrades en una textura sedosa. Planer, desimbolt i sincer és un rosat ideal per les copes més informals d'aquest estiu.

Maridatge

Gran aliat per desconectar després de la feina o conversar amb la nostra persona preferida aquestes vacances. Crea harmonies amb els aperitius més lleugers i també amb les elaboracions més saboroses, com els arrossos, les carns blanques a la planxa i tota mena de pasta.

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.