



ROSADO A NUESTRA MANERA BRUT NATURE 2022 — MICROTIRATGE 8



Maria Rigol Ordi

Cavas de larga crianza



ES-ECO-019-CT
Agricultura UE

Ficha técnica

VARIETADES

70% garnacha tinta y 30% macabeo.
Posterior coupage con 20% de trepat.

ORIGEN

Garnacha: Penedès Superior, 740 m de altitud. Viñedo en espaldera de 25 años. Rendimiento de 7000 kg/ha. Macabeo: Zona Baja del Penedès, 180 m de altitud. Viñedo en vaso de 35 años con rendimiento de 6500 kg/ha. Trepat: Conca de Barberà, 475 m de altitud. Viñedo en vaso de 20 años. Rendimiento de 7500 kg/ha.

VINIFICACIÓN

Vinificación conjunta de uva recolectada a mano, despalillada y prensada de 70% garnacha tinta y 30% macabeo. Maceración pelicular a 5°C durante 4 horas. Posterior coupage final de vinos con rosado trepat hasta un 20%.

CRIANZA

16 meses como mínimo

DEGUËLLE

Véase la fecha en la etiqueta.

PRODUCCIÓN

Edición limitada de 3190 botellas numeradas.

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 11,60% vol.
Acidez: 5,5 g/l tartárico
Azúcar residual: 0,45 g/l
(sin azúcar añadido)
pH: 3,02

CONSUMO PREFERENTE

15 meses desde la fecha de degüelle.



NOTA DE CATA SONORA

Escucha el QR y disfruta de la experiencia de cata

Rosado a Nuestra Manera

BRUT NATURE 2022

MICROTIRATGE 8

UN VINO JOVIAL PARA DISFRUTAR DE LOS PLACERES SENCILLOS EN LA COPA

Paralelamente a nuestra gama principal de cavas, en el año 2013 iniciamos la elaboración de los Microtiratges, pequeñas producciones experimentales de cavas singulares. Coupages seleccionados de cosechas excepcionales efímeros e irrepetibles.

Momentos mágicos o pequeños ratos compartidos, aquello con lo que disfrutamos del sabor de la vida. En Maria Rigol Ordi queremos homenajear todas y cada una de estas experiencias con nuestros cavas más singulares, la gamma de Microtiratges, con el objetivo de generar olores y crear instantes que perduren en nuestra memoria y así, poder revivirlos en nuestro recuerdo. Por eso, la nota de cata es siempre algo personal. ¡Te animamos a inmortalizar la tuya en la botella!

Nota de cata

El Microtiratge 8 nos permite gozar de los placeres sencillos en la copa. Recuerda la frescura del Mediterráneo y satisface la sed. Es un vino jovial, ligero y de buen beber. Entrada fresca con aromas intensos de frutas rojas silvestres como las fresas, los arándanos y las moras. Recuerdos de pirluleta con un sutil toque refrescante de hinojo. En boca es un vino con una buena estructura, vivo y espontáneo, de burbujas finas y tonificantes, integradas en una textura sedosa. Directo, desenvuelto y sincero, es un rosado ideal para las copas más informales de este verano.

Maridaje

Gran aliado para desconectar después del trabajo o conversar con nuestra persona preferida estas vacaciones. Crea armonías con los aperitivos más ligeros y también con las elaboraciones más sabrosas, como arroces, carnes blancas a la plancha y todo tipo de pasta.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Para realzar la belleza de este vino, se recomienda servir entre 5 y 7°C y beber en copa amplia para favorecer su oxigenación y expresividad.