



BRUT NATURE



## Maria Rigol Ordi

Caves de llarga criança



ES-ECO-019-CT  
Agricultura UE

# Brut Nature

BRUT NATURE · ECOLÒGIC

DESENFADAT, FRESC I CAPRITXÓS

### Fitxa tècnica

#### VARIETATS

Xarel·lo, macabeu i parellada.

#### ORIGEN

Macabeu: Zona del Penedès baix, litoral, fins a 200 m d'alçada.

Xarel·lo: Zona de la Depressió del Penedès, entre 280 i 350 m d'alçada.

Parellada: Zona del Prelitoral, a partir de 450 m d'alçada.

#### CRIANÇA

18 mesos, com a mínim.

#### DEGOLLAMENT

Vegeu la data a l'etiqueta.

#### GRAU ALCOHÒLIC

11,5 % vol.

#### CONSUM PREFERENT

15 mesos des de la data de degollament.

### Nota de tast

Al conjunt final de vins amalgamats l'anomenarem cupatge. Cada anyada tindrà un cupatge diferent que conformarà el seu caràcter i, en part, ja la seva personalitat. En aquest cas, "el petit de la casa".

De color pàl·lid, rivet brillant i un marcat caràcter cítric de pell de llima. Pera i fruita de pinyol com la nectarina i el préssec. Notes florals subtils. Amb l'oxigenació adquireix més intensitat: tons tropicals, pinya verda i mango. Herbacis anisats i brots de fulla de vinya.

En retrogust hi apareixen un punt especiat i algun record dels llevats. Entrada subtil i fresca, de bombolla divertida i juganera, que ens aporta un cos mitjà de textura sedosa. L'acompanya una nota lleugerament astringent. Final molt refrescant de postgust mitjà.

### Maridatge

Peixos, mariscos, formatges d'intensitat mitjana i conserves. Resulta molt adequat per acompanyar tapes gràcies a la seva frescor i versatilitat.

**TEMPERATURA DE CONSUM: 5-6 °C.**

### Reconeixements

La Guia de Vins de Catalunya 2022 9,69/10

Guia Peñín 2021 88/100

Medalla de Bronze, Decanter World Wine Awards 2017

Jancis Robinson 16,5

Medalla de Bronze, categoria Escumosos Joves,

Premis Vinari 2014



#### NOTA DE TAST SONORA

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