



BRUT NATURE



Maria Rigol Ordi

Cavas de larga crianza



ES-ECO-019-CT
Agricultura UE

Brut Nature

BRUT NATURE · ECOLÓGICO

DESENFADADO, FRESCO Y CAPRICHOSO

Ficha técnica

VARIETADES

Xarel·lo, macabeo y parellada.

ORIGEN

Macabeo: Zona del Penedés bajo, litoral, hasta 200 m de altura.

Xarel·lo: Zona de la Depresión del Penedés, entre 280 y 350 m de altura.

Parellada: Zona del Prelitoral, a partir de 450 m de altura.

CRIANZA

18 meses, como mínimo.

DEGÜELLE

Véase la fecha en la etiqueta.

GRADO ALCOHÓLICO

11,5 % vol.

CONSUMO PREFERENTE

15 meses desde la fecha de degüelle.

Nota de cata

Al conjunto final de vinos amalgamados lo llamaremos coupage. Cada añada tendrá un coupage distinto que conformará su carácter y, en parte, ya su personalidad. En este caso, “el pequeño de la casa”.

De color pálido, ribete brillante y un marcado carácter cítrico de piel de lima. Pera y fruta de hueso como la nectarina y el melocotón. Notas florales sutiles. Con la oxigenación adquiere más intensidad: tonos tropicales, piña verde y mango. Herbáceos anisados y brotes de hoja de viña.

En retrogusto aparecen un punto especiado y algún recuerdo de levaduras. Entrada sutil y fresca, de burbuja divertida y juguetona, que nos aporta un cuerpo medio de textura sedosa. Lo acompaña una nota ligeramente astringente. Final muy refrescante de posgusto medio.

Maridaje

Pescado, marisco, quesos de intensidad media y conservas. Resulta muy adecuado para acompañar tapas gracias a su frescor y versatilidad.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 5-6 °C.

Reconocimientos

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

Guia Peñín 2021 88/100

Medalla de Bronce, Decanter World Wine Awards 2017

Jancis Robinson 16,5

Medalla de Bronce, categoría Espumosos Jóvenes,

Premios Vinari 2014



NOTA DE CATA SONORA

Escucha el QR y disfruta de la experiencia de cata