



MARIA DE MARIA RIGOL ORDI GRAN RESERVA



Maria Rigol Ordi

Caves de llarga criança



ES-ECO-019-CT
Agricultura UE

Fitxa tècnica

VARIETATS

Monovarietal de xarel·lo.

ORIGEN

Depressió del Penedès,
300 metres d'altitud.
Vinyes en vas de 45 anys.
Rendiments de 8000 kg/ha.

CRIANÇA

78 mesos, com a mínim,
amb tap de suró.

DEGOLLAMENT

Vegeu la data a l'etiqueta.

DADES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic: 11,5% vol.
Acidesa: 5,4 g/l tartàric
Sucres totals: <0,8 g/l
pH: 3,01

CONSUM PREFERENT

15 mesos des de la data
de degollament.

Maria

GRAN RESERVA BRUT NATURE 2016 · ECOLÒGIC

EL NOSTRE GRAN RESERVA RENEIX AMB EL NOM
DE MARIA DE MARIA RIGOL ORDI

El nostre petit homenatge a la Maria, àvia i mare, que ens ha ensenyat a estimar tot allò que fem. La Maria ha transmès la seva passió generació rere generació. Una dona propera, dedicada i serena, subtil com aquest vi escumós. D'aquí en neix aquest cava de llarga criança, que nés el seu reflex i llegat. Fem nostra la seva passió.

Nota de tast

A través de les llargues criances hem reafirmat el nostre aprenentatge: prolongant el temps de repòs de les ampolles el vi guanya en expressivitat i, alhora, conserva una encomiable frescor, que aporta sensacions més profundes i complexes. Sobri i subtil. Destaca per la seva frescor, puresa i austeritat. De caràcter noble i elegant. La seva dimensió tàctil es mou entre la fina cremositat i la tensió en boca, i s'encadena en un delicat equilibri que dona com a resultat una collita de gran refinament.

Claredat, puresa i precisió. Marcada personalitat de caràcter marí que evoca una salinitat metàl·lica. Verticalitat i tensió en boca. En nas és expressiu, ric i ample. Hi trobem aromes de fruita de pinyol i d'orellanes. Herbes mediterrànies i tocs balsàmics. Les notes de la llarguíssima criança destaquen de manera sublim: avellana, cacau, café i espècies com el curri i el safrà. En boca, el carbònic s'ha fos completament en el vi i la textura vellutada que acaricia el paladar es contraposa amb un final sec, esmolat i d'acidesa vibrant que acaba en un record salí. El temps dins l'ampolla.

Maridatge

Es tracta d'un vi plenament gastronòmic. Resulta perfecte per acompanyar tot un menú degustació, un gran àpat. És ideal per convertir un moment en inoblidable.

RECOMANACIONS DE CONSUM

Per realçar la bellesa d'aquest vi, es recomana servir-lo a 10 °C i beure'l en copa àmplia per afavorir-ne l'oxigenació i l'expressivitat. Es pot beure ara o bé, conservat en condicions adequades, gaudir-lo en els anys vinents.

Reconeixements

La Guia de Vins de Catalunya 2024 9,73



NOTA DE TAST SONORA

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