



MARIA DE MARIA RIGOL ORDI GRAN RESERVA



# Maria Rigol Ordi

Cavas de larga crianza



ES-ECO-019-CT  
Agricultura UE

## Ficha técnica

### VARIETADES

Monovarietal de xarel·lo.

### ORIGEN

Depresión del Penedès,  
300 metros de altitud.

Viñedos en vaso de 45 años.

Rendimientos de 8000 kg/ha.

### CRIANZA

78 meses como mínimo con  
tapón de corcho.

### DEGÜELLE

Véase la fecha en la etiqueta.

### DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 11,5% vol.

Acidez: 5,4 g/l tartárico

Azúcares totales: <0,8 g/l

pH: 3,01

### CONSUMO PREFERENTE

15 meses desde la fecha de  
degüelle

# Maria

GRAN RESERVA BRUT NATURE 2016 · ECOLÓGICO

**NUESTRO GRAN RESERVA RENACE CON EL NOMBRE  
DE MARIA DE MARIA RIGOL ORDI**

*Nuestro pequeño homenaje a Maria, abuela y madre, que nos ha enseñado a amar todo lo que hacemos. Maria ha transmitido su pasión generación tras generación. Una mujer cercana, dedicada y serena, sutil como este vino espumoso. De aquí nace este cava de larga crianza, que es su reflejo y legado. Hagamos nuestra su pasión.*

## Nota de cata

A través de las largas crianzas hemos reafirmado nuestro aprendizaje: prolongando el tiempo de reposo de las botellas, el vino gana en expresividad y, a su vez, conserva un encomiable frescor que aporta sensaciones más profundas y complejas. Sobrio y sutil. Destaca por su frescor, pureza y austeridad. De carácter noble y elegante. Su dimensión táctil se mueve entre la fina cremosidad y la tensión en boca, y se encadena en un delicado equilibrio que da como resultado una cosecha de gran refinamiento.

Claridad, pureza y precisión. Marcada personalidad de carácter marino que evoca una salinidad metálica. Verticalidad y tensión en boca. En nariz es expresivo, rico y amplio. Encontramos aromas de fruta de hueso y de orejón. Hierbas mediterráneas y toques balsámicos. Las notas de la larguísima crianza destacan de manera sublime: avellana, cacao, café y especias como el curry y el azafrán. En boca, el carbónico se ha fundido completamente en el vino y la textura aterciopelada que acaricia el paladar se contrapone con un final seco, afilado y de acidez vibrante que acaba en un recuerdo salino. El tiempo dentro de la botella.

## Maridage

Se trata de un vino plenamente gastronómico. Resulta perfecto para acompañar todo un menú degustación, una gran comida. Es ideal para convertir un momento en inolvidable.

## RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Para realzar la belleza de este vino, se recomienda servir a 10 °C y beber en copa amplia para favorecer su oxigenación y expresividad. Se puede beber ahora o bien, conservado en condiciones adecuadas, disfrutarlo en los próximos años.

## Reconocimientos

La Guia de Vins de Catalunya 2024 9,73



## NOTA DE CATA SONORA

Escucha el QR y disfruta de la  
experiencia de cata