



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