



MACABEU GRAN RESERVA BRUT NATURE 2014 — MICROTIRATGE 4



Maria Rigol Ordi

Cavas de larga crianza

Macabeu

GRAN RESERVA BRUT NATURE 2014
MICROTIRATGE 4

VINOSIDAD Y CARÁCTER. UN CAVA GRAN RESERVA BRUT NATURE MONOVARIETAL DE MACABEU.

Ficha técnica

VARIETADES

Monovarietal de macabeu.

ORIGEN

Macabeu: Parcelas ubicadas en Font-rubí, bajo la cordillera prelitoral a una altitud de 300-350 metros. La combinación de suelos calcáreos y calcáreo-arcillosos de la zona junto con su climatología da como resultado una fruta con unas características óptimas para la obtención de cavas con personalidad, larga crianza y una buena evolución en el tiempo.

CRIANZA

50 meses con tapón de corcho como mínimo.

DEGÜELLE

Véase la fecha en la etiqueta.

PRODUCCIÓN

Edición limitada de 2.091 botellas numeradas.

GRADO ALCOHÓLICO

11,5 % vol.

CONSUMO PREFERENTE

15 meses desde la fecha de degüelle.



NOTA DE CATA SONORA

Escucha el QR y déjate guiar por la experiencia de cata

Paralelamente a nuestra gama principal de cavas, en el año 2013 iniciamos la elaboración de los Microtiratges, pequeñas producciones experimentales de cavas singulares. Coupages seleccionados de cosechas excepcionales efímeros e irrepetibles.

Nota de cata

Uno de los ingredientes fundamentales para la elaboración de vinos de larga crianza es el tiempo, entendido como la clave para convertir un vino en el gran espumoso que puede llegar a ser un cava y que encuentra, hoy, en los Microtiratges su concepto de máxima expresión. Si el tiempo es el mayor de los lujos, los Microtiratges también lo son. Claridad, pureza y precisión.

Amarillo pálido con reflejos verdosos. Buena intensidad y definición. Fruta de hueso como la nectarina y el albaricoque, piña y cítricos que se funden con un pronunciado carácter de hierbas aromáticas como el hinojo y el orégano. Tostados finos: vainilla y nuez moscada. Las notas de levadura son un reflejo del trabajo con las lias. En el fondo, encontramos un sutil toque ahumado. El resultado: un espumoso cremoso, amplio, pleno, refinado y, a su vez, potente. Una minúscula burbuja elegante y envolvente acompaña los aromas de pastelería, piel de avellana y fruta escarchada. Los recuerdos cítricos y herbáceos refrescan el cuerpo de un vino sobrio y lleno de carácter. Los aromas parecen no querer marcharse. Sorbo a sorbo, gota a gota, el Microtiratge 4 se gana un rincón en el recuerdo.

Maridaje

Interesante para acompañar ensaladas, espárragos, tomates y pimientos. Quesos como el feta, el queso de cabra o la mozzarella. Como aperitivo, las aceitunas, las conservas y algunos salazones le van fenomenal. También con marisco y pescado. Funciona muy bien con la comida japonesa.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Para realzar la belleza de este vino, se recomienda servir entre 5 y 7 °C y beber en copa amplia para favorecer su oxigenación y expresividad.

Reconocimientos

La Guia de Vins de Catalunya 2020 9,55/10

Guia Peñín 2021 90/100

MARIARIGOLORDI.COM · +34 938 910 194 · SANT SADURNÍ D'ANOIA