



MIL-LENNI RESERVA BRUT NATURE



Maria Rigol Ordi

Caves de llarga criança



ES-ECO-019-CT
Agricultura UE

Mil·lenni

RESERVA BRUT NATURE · ECOLÒGIC

EL CUPATGE TRADICIONAL CLÀSSIC AMB UN TOC
DE MODERNITAT I ELEGÀNCIA

Fitxa tècnica

VARIETATS

Xarel·lo, macabeu, parellada i chardonnay.

ORIGEN

Macabeu: Zona del Penedès baix, litoral, fins a 200 m d'alçada.

Xarel·lo: Zona de la Depressió del Penedès, entre 280 i 350 m d'alçada.

Parellada: Zona del Prelitoral, a partir de 450 m d'alçada.

Chardonnay: Zona alta del Penedès, Pontons o La Llacuna.

CRIANÇA

36 mesos, com a mínim, amb tap de suro.

DEGOLLAMENT

Vegeu la data a l'etiqueta.

GRAU ALCOHÒLIC

11,5 % vol.

CONSUM PREFERENT

15 mesos des de la data de degollament.

Nota de tast

Durant el temps de repòs i en el silenci de la cava utilitzem el tap de suro natural que possibilita les criances més llargues. Utilitzem pupitres. El remogut i el degollament es fan manualment. Groc pàl·lid amb reflexos verdosos. Elegància i subtileza. Poma Golden i nectarina. Cítrics frescos: pell de llima. També hi apareixen les notes de fleca com la molla de pa o la mantega. Flors blanques i fonoll. En el fons, tons molt fins d'ametlles torrades. Entrada fresca, bon volum en boca, cremós i de bombolla fina. Final sec de bona acidesa. En el retrogust hi trobem fruita blanca madura i records de fruits secs.

Maridatge

Tot tipus de marisc, especialment les ostres, formatges, embotits i foies. Aquest cava us farà gaudir dels menjars més exquisits.

TEMPERATURA DE CONSUM: 6-7 °C.

Reconeixements

Medalla de Plata, categoria d'Escumosos entre 30 i 60 mesos de criança, Premis Vinari 2021

La Guia de Vins de Catalunya 2022 9,65/10

Guia Peñín 2021 91/100

Medalla d'Or, categoria Vi Escumós Brut Nature Reserva, Giroví 2020

Medalla d'Or, Concours International Gilbert & Gaillard 2016

Jancis Robinson 17



NOTA DE TAST SONORA

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