



MIL-LENNI RESERVA BRUT NATURE



Maria Rigol Ordi

Cavas de larga crianza



ES-ECO-019-CT
Agricultura UE

Ficha técnica

VARIETADES

Xarel·lo, macabeo, parellada y chardonnay.

ORIGEN

Macabeo: Zona del Penedés bajo, litoral, hasta 200 m de altura.

Xarel·lo: Zona de la Depresión del Penedés, entre 280 y 350 m de altura.

Parellada: Zona del Prelitoral, a partir de 450 m de altura.

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

CRIANZA

36 meses con tapón de corcho como mínimo.

DEGÜELLE

Véase la fecha en la etiqueta.

GRADO ALCOHÓLICO

11,5 % vol.

CONSUMO PREFERENTE

15 meses desde la fecha de degüelle.



NOTA DE CATA SONORA

Escucha el QR y disfruta de la experiencia de cata

Mil·lenni

RESERVA BRUT NATURE · ECOLÓGICO

EL COUPAGE TRADICIONAL CLÁSICO CON UN TOQUE DE MODERNIDAD Y ELEGANCIA

Nota de cata

Durante el tiempo de reposo y en el silencio de la cava utilizamos el tapón de corcho natural que posibilita las crianzas más largas. Utilizamos pupitres. El removido y el degüelle se hacen manualmente. Amarillo pálido con reflejos verdosos. Elegancia y sutileza. Manzana Golden y nectarina. Cítricos frescos: piel de lima. También aparecen las notas de panadería como la miga de pan o la mantequilla. Flores blancas e hinojo. En el fondo, tonos muy finos de almendras tostadas. Entrada fresca, buen volumen en boca, cremoso y de burbuja fina. Final seco de buena acidez. En el retrogusto encontramos fruta blanca madura y recuerdos de frutos secos.

Maridaje

Todo tipo de marisco, especialmente las ostras, quesos, embutidos y foies. Un cava para disfrutar de las comidas más exquisitas.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 6-7 °C.

Reconocimientos

Medalla de Plata, categoría de Espumosos entre 30 y 60 meses de crianza, Premios Vinari 2021

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

Guía Peñín 2021 91/100

Medalla Oro, categoría Vino Espumoso Brut Nature Reserva, Girovi 2020

Medalla de Oro, Concours International Gilbert & Gaillard 2016

Jancis Robinson 17