



PARELLADA GRAN RESERVA BRUT NATURE ECOLÒGIC 2016 — MICROTIRATGE 6



Maria Rigol Ordi

Caves de llarga criança



ES-ECO-019-CT
Agricultura UE

**GRAN RESERVA BRUT NATURE ECOLÒGIC 2016
MICROTIRATGE 6**

DELICADESA I PERSONALITAT.

Paral·lelament a la nostra gamma principal de caves, l'any 2013 iniciem l'elaboració dels Microtiratges, petites produccions experimentals de caves singulars. Cupatges seleccionats de collites excepcionals efímers i irrepetibles.

Fitxa tècnica

VARIETATS

70% parellada, 30% xarel·lo.

ORIGEN

Parellada: Parcel·la ubicada a Font-rubí, sota la serralada prelitoral a una alçada de 500 metres.

Xarel·lo: Parcel·les ubicades a la zona de la Depressió del Penedès, entre 280 i 350 m d'alçada.

CRIANÇA

60 mesos amb tap de suro com a mínim

DEGOLLAMENT

Vegeu la data a l'etiqueta.

PRODUCCIÓ

Edició limitada de 2060 ampolles numerades.

DADES ANALÍTIQUES

Grau alcohòlic: 11,5% vol.
Acidesa: 6,4 g/l tartàric
Sucres totals: <0,8 g/l
pH: 2,95

CONSUM PREFERENT

15 mesos des de la data de degollament.

Nota de tast

El Microtiratge 6 és un vi de terrer esculpit pels desitjos implacables de la natura. Aquesta anyada simbolitza el repte de la creació: l'autenticitat del paisatge portada al límit. Una collita que perfila un vi de llarga criança amb caràcter intens i vibrant, marcat per una actitud indòmita que va sucumbint a l'equilibri, l'elegància i la complexitat. Perquè el temps apaivaga, tranquil·litza i aporta saviesa.

Subtil, elegant i fresc. Pell de cítrics com la llimona i l'aranja madures. Fruïtes com la poma Golden i la nectarina. Notes de fleca subtils i integrades com la molla de pa i la galeta de llimona. Records a flors blanques i fonoll. En el fons, tons molt fins d'ametlles torrades. Entrada fresca, bon volum en boca i bombolla fina. Final sec de bona acidesa. En el retrogut hi trobem la fruita, records de fruits secs i un toc mineral.

Maridatge

Tot tipus de mariscs, especialment les ostres, formatges, embotits i foie. Aquest escumós farà gaudir dels menjars més exquisits.

RECOMANACIONS DE CONSUM

Per realçar la bellesa d'aquest vi, es recomana servir-lo entre 8 i 10 °C i beure'l en copa àmplia per afavorir-ne l'oxigenació i l'expressivitat.

Reconeixements

La Guia de Vins de Catalunya 2022 9,71/10

Guia Peñín 2021 92/100



NOTA DE TAST SONORA

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