



PARELLADA GRAN RESERVA BRUT NATURE ECOLÓGICO 2016 — MICROTIRATGE 6



Maria Rigol Ordi

Cavas de larga crianza



ES-ECO-019-CT
Agricultura UE

Parellada

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

DELICADEZA Y PERSONALIDAD.

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.

Ficha técnica

VARIETADES

70% parellada, 30% xarel·lo.

ORIGEN

Parellada: Parcela ubicada en Font-rubí, bajo la cordillera prelitoral a una altura de 500 metros.

Xarel·lo: Parcelas ubicadas en la zona de la Depresión del Penedés, entre 280 y 350 m de altura.

CRIANZA

60 meses con tapón de corcho como mínimo.

DEGÜELLE

Véase la fecha en la etiqueta.

PRODUCCIÓN

Edición limitada de 2060 botellas numeradas.

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 11,5% vol.

Acidez: 6,4 g/l tartárico

Azúcares totales: <0,8 g/l

pH: 2,95

CONSUMO PREFERENTE

15 meses desde la fecha de degüelle.

Nota de cata

El Microtiratge 6 es un vino de terruño esculpido por los deseos implacables de la naturaleza. Esta añada simboliza el reto de la creación: la autenticidad del paisaje llevada al límite. Una cosecha que perfila un vino de larga crianza con carácter intenso y vibrante marcado por una actitud indómita que va sucumbiendo al equilibrio, la elegancia y la complejidad. Porque el tiempo apacigua, tranquiliza y aporta sabiduría.

Sutil, elegante y fresco. Piel de cítricos como el limón y el pomelo maduros. Frutas como la manzana Golden y la nectarina. Notas de panadería sutiles integradas de miga de pan y galleta de limón. Recuerdos a flores blancas e hinojo. En el fondo, tonos muy finos de almendras tostadas. Entrada fresca, buen volumen en boca y burbuja fina. Final seco de buena acidez. En el retrogusto encontramos la fruta, recuerdos de frutos secos y un toque mineral.

Maridaje

Todo tipo de marisco, especialmente las ostras, quesos, embutidos y foie. Éste espumoso permite disfrutar de los platos más exquisitos.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Para realzar la belleza de este vino, se recomienda servir entre 8 y 10 °C y beber en copa amplia para favorecer su oxigenación y expresividad.

Reconocimientos

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

Guía Peñín 2021 92/100



NOTA DE CATA SONORA

Escucha el QR y disfruta de la experiencia de cata