



RESERVA



Maria Rigol Ordi

Cavas de larga crianza



ES-ECO-019-CT
Agricultura UE

Reserva

RESERVA BRUT NATURE · ECOLÓGICO

FRESCO Y MADURO, DIRECTO Y COMPLEJO, MODERNO Y CLÁSICO

Ficha técnica

VARIETADES

Xarel·lo, macabeo y parellada.

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.

CRIANZA

36 meses, 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

Amarillo color paja con reflejos dorados de tonalidades brillantes. Intenso y complejo. Fruta blanca madura: melocotón y manzana Golden. Cítricos de la piel del limón. Destellos de hierbas aromáticas: romero, tomillo y laurel. Flor de cerezo. Musgo y heno. Las notas de crianza son infinitas: corteza de pan tostado, hojaldre, mantequilla, avellanas tostadas, crema inglesa, café, praliné, vainilla o bombón inglés. La entrada es contundente y con enormes matices. Equilibrio entre madurez y frescor. Burbuja fina, fundente y cremosa que da sensación de plenitud, una caricia en el paladar. Expresiva vía retronasal que confirma los recuerdos de fruta, de la larga crianza y un deje mineral que cierra el conjunto.

Maridaje

Este cava permitirá gozar de todas las delicias de comidas. Es respetuoso con todas las materias primas y elaboraciones. Su versatilidad resulta ideal para acompañar desde aperitivos, primeros platos o salazones hasta arroces y elaboraciones más complejas. Aunque, sin duda, la buena compañía y los grandes momentos son su mejor compañía.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 6-7 °C.

Reconocimientos

La Guia de Vins de Catalunya 2022 9,69/10

Guía Peñín 2021 89/100

Medalla de Plata, categoría Vino Espumoso Brut Nature Reserva, Girovi 2020

Medalla de Plata, Concours International Gilbert & Gaillard 2016

Medalla de Bronce, categoría Espumosos Gran Reserva, Premios Vinari 2015

Jancis Robinson 17



NOTA DE CATA SONORA

Escucha el QR y disfruta de la experiencia de cata