



ROSAT RESERVA



Maria Rigol Ordi

Cavas de larga crianza



ES-ECO-019-CT
Agricultura UE

Rosat Reserva

ROSAT RESERVA BRUT NATURE · ECOLÓGICO

INTENSO, FRESCO Y ELEGANTE

Ficha técnica

VARIETADES

Pinot noir.

ORIGEN

Parcela ubicada a los pies de la Serra de Font-rubí, en la finca de Mas Moió (Guardiola de Font-rubí, 395 m de altitud). Zona de suelos profundos, bien drenados y de textura franca y franco-arcillosa mediana a moderadamente fina con pocos elementos gruesos y presencia de acumulaciones de carbonato cálcico.

CRIANZA

18 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

Una de las principales consignas de este cava es conseguir la armonía entre la expresividad aromática del varietal y su tonalidad característica y evitar, al mismo tiempo, una aportación excesiva de taninos.

Rosa frambuesa intenso de ribetes rosado-cobre brillantes. Un perfil fuera de lo común que va de la sutileza hasta la complejidad. Floral: amapolas y rosas rojas frescas. Frutos rojos: fresas silvestres, arándanos y grosellas. Las notas de la crianza se funden en forma de mantequilla, crema inglesa y hojaldre. Un toque de vainilla e hinojo. Una nota de tiza se fija en el fondo del conjunto. Entrada muy fresca. Fina estructura de fruta vertical. Carbónico plenamente integrado y crujiente que se funde con una acidez vivaz y sostenida.

Maridaje

Todo tipo de aperitivos, muy agradable con la comida especiada, oriental, thai o Caribeña. También para la cocina mediterránea. Es un gran aliado de la mejor materia prima.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 5-7 °C.

Reconocimientos

La Guía de Vins de Catalunya 2022 9,30/10

Guía Peñín 2021 89/100

Medalla Gran Oro, categoría Vino Espumoso Rosado, Giroví 2020

Jancis Robinson 16,5

Los Diez Mejores, "Grans Vins a Petits Preus 2018"



NOTA DE CATA SONORA

Escucha el QR y disfruta de la experiencia de cata