



SUBIRAT PARENT RESERVA BRUT NATURE 2018 — MICROTIRATGE 5



Maria Rigol Ordi

Caves de llarga criança

Subirat Parent

RESERVA BRUT NATURE 2018

MICROTIRATGE 5

LA MEDITERRÀNIA EN EL SEU ESTAT MÉS PUR.

Fitxa tècnica

VARIETATS

Monovarietal de subirat parent.

ORIGEN

La Bisbal del Penedès, a 195 metres d'alçada.

Sòl argilós-arenós i franc-argilós.
Vinya de 45 anys

CRIANÇA

20 mesos amb tap de suro com a mínim

DEGOLLAMENT

Vegeu la data a l'etiqueta.

PRODUCCIÓ

Edició limitada de 1787 ampolles.

GRAU ALCOHÒLIC

11,5 % vol.

CONSUM PREFERENT

15 mesos des de la data de degollament.

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.

Nota de tast

Neix la bombolla, la cançó del temps. Representa la Mediterrània en el seu estat més pur. Profunditat i transparència. Lluminositat i frescor. L'expressió més sincera del nostre paisatge. Apostem per l'autenticitat en un trajecte sec, viu i profund que defineix un estil essencialment gastronòmic.

Groc pàl·lid amb lleus matisos daurats. De personalitat decidida. Expressiva fruita d'os, nespres i préssec. Cítrics madurs i codony sobre un fons herbaci en què hi destaquen seductores notes de llorer, romani, farigola, herba fresca i camamilla. Amb el temps, a la copa, el vi segueix obrint-se i descobrint-se elegant. Records de closca d'ametlla, fleca fresca, nou moscada, pebre blanc i vainilla en branca propis de la criança que es barregen amb apunts cítrics, de fonoll i gingebre. La tensió en boca teixeix un escumós fi i elegant que acaba amb un toc lleugerament amarg i salí. Bombolles d'alta integració de textura cruixent i tonificant.

Entrada amable. Vi amb cos, ampli i untuós. Fresc i profund. De nas cítric i delicat. Amb empenta en boca. Adornat d'aromes anisats i de confiteria. De volum mesurat i acidesa vertical amb un final sec de records salins que el converteix en un vi terriblement gastronòmic. Carbònic fi, ben integrat, cremós i ampli. Final nítidament dolç i agradable. Tanca el conjunt una delectable sensació refrescant.

Maridatge

Plats de pasta, arrossos (paelles i risottos), carns blanques, menjar asiàtic i formatges d'intensitat mitjana. Aquest Microtiratge permet als amants del dolç gaudir de la suavitat i la dolçor d'un escumós brut nature sense renunciar a l'elegància i el més exquisit dels processos d'elaboració.

RECOMANACIONS DE CONSUM

Per realçar la bellesa d'aquest vi, es recomana servir-lo entre 5 i 7 °C i beure'l en copa àmplia per afavorir-ne l'oxigenació i l'expressivitat.



NOTA DE TAST SONORA

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