



SUBIRAT PARENT RESERVA BRUT NATURE 2018 — MICROTIRATGE 5



Maria Rigol Ordi

Cavas de larga crianza

Subirat Parent

RESERVA BRUT NATURE 2018

MICROTIRATGE 5

LA MEDITERRÁNEA EN SU ESTADO MÁS PURO.

Ficha técnica

VARIEDADES

Monovarietal de subirat parent.

ORIGEN

La Bisbal del Penedés, a 195 metros de altura

Suelo arcilloso-arenoso y franco-arcilloso. Viña de 45 años.

CRIANZA

20 meses con tapón de corcho como mínimo.

DEGÜELLE

Véase la fecha en la etiqueta.

PRODUCCIÓN

Edición limitada de 1787 botellas numeradas.

GRADO ALCOHÓLICO

11,5 % vol.

CONSUMO PREFERENTE

15 meses desde la fecha de degüelle.

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.

Nota de cata

Nace la burbuja, la canción del tiempo. Representa la Mediterránea en su estado más puro. Profundidad y transparencia. Luminosidad y frescor. La expresión más sincera de nuestro paisaje. Apostamos por la autenticidad en un trayecto seco, vivo y profundo que define un estilo esencialmente gastronómico.

Amarillo pálido con leves matices dorados. De personalidad decidida. Expresiva fruta de hueso, nísperos y melocotón. Cítricos maduros y membrillo sobre un fondo herbáceo en el que destacan seductoras notas de laurel, romero, tomillo, hierba fresca y manzanilla. Con el tiempo, en la copa, el vino sigue abriéndose y descubriéndose elegante. Recuerdos de cáscara de almendra, panadería fresca, nuez moscada, pimienta blanca y vainilla en vaina propios de la crianza que se mezclan con apuntes cítricos, de hinojo y jengibre. La tensión en boca teje un espumoso fino y elegante que acaba con un toque ligeramente amargo y salino. Burbujas de alta integración de textura crujiente y tonificante.

Entrada amable. Vino con cuerpo, amplio y untuoso. Fresco y profundo. De nariz cítrica y delicada. Con brío en boca. Adornado de aromas anisados y de confitería. De volumen mesurado y acidez vertical con un final seco de recuerdos salinos que lo convierten en un vino terriblemente gastronómico. Carbónico fino, bien integrado, cremoso y amplio. Final nítidamente dulce y agradable. Cierra el conjunto una deleitosa sensación refrescante.

Maridaje

Platos de pasta, arroces (paellas y risottos), carnes blancas, comida asiática y quesos de intensidad media. Este Microtiraje permite a los amantes del dulce disfrutar de la suavidad y el dulzor de un espumoso brut nature sin renunciar a la elegancia y al más exquisito de los procesos de elaboración.

RECOMENDACIONES DE CONSUMO

Para realzar la belleza de este vino, se recomienda servir entre 5 y 7 °C y beber en copa amplia para favorecer su oxigenación y expresividad.



NOTA DE CATA SONORA

Escucha el QR y disfruta de la experiencia de cata