TREPAT RESERVA BRUT NATURE 2020 — MICROTIRATGE 7

Maria Rigol Ordi

Caves de llarga criança

Trepat

RESERVA BRUT NATURE 2020
MICROTIRATGE 7

UN VI MEDITERRANI PER REFRESCAR LES NITS MÉS CURTES DE L'ANY

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

Color or vell amb espurneigs de pell de ceba que destaca per un perfil subtil i complex alhora. Tocs florals de pètals de rosa i violeta. Fruits vermells com les maduixes silvestres, nectarina, préssec i, fins i tot, síndria. Frescor cítrica d'aranja amalgamada amb notes herbàcies de fonoll i herba fresca. La criança es manifesta en notes delicades i dolces de brioix i fruits secs.

Carbònic plenament integrat i cruixent que es fon en una acidesa sostinguda. Una nota lleugerament amarga allarga el conjunt que es tanca en un final refrescant perfecte per acompanyar les nits més curtes de l'any.

Maridatge

Ideal per aquells moments en què ve de gust un vi fresc però amb caràcter. Un cava molt particular i equilibrat fantàstic per acompanyar xerrades i confidències i també per maridar amb tot tipus de plats, des de les tapes més típiques de la cuina mediterrània fins als menjars més exòtics com ara la cuina japonesa.

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.

Reconeixements

Medalla de Plata, Barcelona Rosé International Bubbles Awards 2023

VEGAN

Fitxa tècnica

VARIETATS
Monovarietal de trepat amb dues vinificacions diferents: 70% trepat blanc de noirs i 30% trepat amb una lleugera maceració

ORIGEN
Conca de Barberà, 450 metres d'alçada. Vinyes en vas de 20 anys. Rendiments de 8000 kg/ha.

CRIANÇA
15 mesos com a mínim

DEGOLLAMENT
Vegeu la data a l'etiqueta.

PRODUCCIÓ
Edició limitada de 2913 ampolles numerades.

DADES ANALÍTIQUES
Grau alcohòlic: 11,5% vol.
Acidesa: 5,6 g/l tartàric
Sucres totals: <1 g/l
pH: 3,15

CONSUM PREFERENT
15 mesos des de la data de degollament.

NOTA DE TAST SONORA
Escolta el QR i gaudeix de l'experiència de tast.