



TREPAT RESERVA BRUT NATURE 2020 — MICROTIRATGE 7



Maria Rigol Ordi

Cavas de larga crianza

Trepat

RESERVA BRUT NATURE 2020
MICROTIRATGE 7

UN VINO MEDITERRÁNEO PARA REFRESCAR LAS NOCHES MÁS
CORTAS DEL AÑO.

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

Color oro viejo con centelleos de piel de cebolla que destaca por un perfil sutil y complejo a su vez. Toques florales de pétalos de rosa y violeta. Frutos rojos como las fresas silvestres, nectarina, melocotón e, incluso, sandía. Frescor cítrico de pomelo amalgamado con notas herbáceas de hinojo y hierba fresca. La crianza se manifiesta en notas delicadas y dulces de brioche y frutos secos.

Carbónico plenamente integrado y crujiente que se funde en una acidez sostenida. Una nota ligeramente amarga alarga el conjunto que se cierra en un final refrescante perfecto para acompañar las noches más cortas del año.

Maridaje

Ideal para aquellos momentos en los que apetece un vino fresco pero con carácter. Un cava muy particular y equilibrado fantástico para acompañar charlas y confidencias y también para maridar con todo tipo de platos, desde las tapas más típicas de la cocina mediterránea hasta los platos más exóticos de la cocina japonesa.

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.



Ficha técnica

VARIETADES

Monovarietal de trepat con dos vinificaciones distintas: 70% trepat blanc de noirs y 30% trepat con una ligera maceración.

ORIGEN

Conca de Barberà, 450 metros de altitud. Viñedos en vaso de 20 años.

CRIANZA

15 meses como mínimo

DEGÜELLE

Véase la fecha en la etiqueta.

PRODUCCIÓN

Edición limitada de 2913 botellas numeradas.

DATOS ANALÍTICOS

Grado alcohólico: 11,5% vol.

Acidez: 5,6 g/l tartárico

Azúcares totales: <1 g/l

pH: 3,15

CONSUMO PREFERENTE

15 meses desde la fecha de degüelle.



NOTA DE CATA SONORA

Escucha el QR y disfruta de la experiencia de cata