



BRUT NATURE



Maria Rigol Ordi

Caves de llarga criança

Brut Nature

BRUT NATURE 2015 · ECOLÒGIC

DESENFADAT, FRESC I CAPRITXÓS

Fitxa tècnica

VARIETATS

45 % xarel·lo, 35 % macabeu i 20 % parellada.

ORIGEN

Macabeu: Zona del Penedès baix, litoral, fins a 200 m d'alçada.

Xarel·lo: Zona de la Depressió del Penedès, entre 280 i 350 m d'alçada.

Parellada: Zona del Prelitoral, a partir de 450 m d'alçada.

TIRATGE

Febrer del 2016.

CRIANÇA

15 mesos, com a mínim.

DEGOLLAMENT

Vegeu la data a l'etiqueta.

PRODUCCIÓ

24.000 ampolles.

GRAU ALCOHÒLIC

11,5 % vol.

CONSUM PREFERENT

15 mesos des de la data de degollament.

Nota de tast

VISTA

Groc pàl·lid, matisos verdosos i allimonats. Bombolla viva i molt fina.

NAS

Aroma complexa i elegant amb matisos florals, cítrics i de pell de taronja gebrada. Tocs de ginesta, flors blanques, espècies i aranja.

BOCA

Intens, sec i fresc. Notes de poma verda, records d'herba fresca, fruita blanca i pell de llimona. Llarg i amb una acidesa cítrica excel·lent. Bona estructura i gran final.

Maridatge

Aperitius, amanides poc condimentades, arrossos de peix, fumats, carns blanques, marisc cuit i peix blanc a la brasa.

TEMPERATURA DE CONSUM: 5-6 °C.

Reconeixements

La Guia de Vins de Catalunya 2017 9,08/10

Guia Peñín 2017 89/100

Medalla de Bronze, Decanter World Wine Awards 2017

Jancis Robinson 16,5

Medalla de Bronze, categoria Escumosos Joves, Premis Vinari 2014

Medalla de Plata, International Wine Challenge Catavinum 2009