



GRAN RESERVA



## Maria Rigol Ordi

Caves de llarga criança

# Gran Reserva

GRAN RESERVA BRUT NATURE 2011

L'OPULÈNCIA I LA PERSONALITAT DE LES LLARGUES CRIANCES

### Fitxa tècnica

#### VARIETATS

35 % macabeu, 40 % xarel·lo  
i 25 % 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 2012.

#### CRIANÇA

48 mesos, com a mínim.

#### DEGOLLAMENT

Vegeu la data a l'etiqueta.

#### PRODUCCIÓ

3.200 ampolles.

#### GRAU ALCOHÒLIC

11,5 % vol.

#### CONSUM PREFERENT

15 mesos des de la data  
de degollament.

### Nota de tast

#### VISTA

Groc daurat brillant. Bombolla ben fosa, molt fina i delicada.

#### NAS

Intensitat aromàtica rica en matisos. Poma madura al forn quasi Tatin.  
Fruits secs, lies, aromes musties, records especiats, fumats, mel i terra  
humida.

#### BOCA

Fresc, cremós i intens. Gran vinositat i complexitat aromàtica.  
Ametlla amarga, fons especiat, xocolata blanca i mel de flors.  
Excel·lent acidesa i equilibri de criança. Fons fumat amb fines notes  
anisades. Excel·lents tons minerals amb una acidesa marcada que li  
confereix frescor.

### Maridatge

Bacallà, pollastre rostit, peix blanc a la brasa, sardines fumades, ostres,  
risottos, foie, pernil ibèric de bellota, formatges curats i blaus, i  
xocolata amb un 85 % de cacau.

**TEMPERATURA DE CONSUM: 6-8 °C.**

### Reconeixements

La Guia de Vins de Catalunya 2017 9,70/10

Guia Peñín 2017 88/100

Medalla d'Or +90, Concours International Gilbert & Gaillard 2016

Medalla de bronze, categoria Escumosos d'Antigues Reserves,  
Premis Vinari 2015

Jancis Robinson 17,5

Medalla d'Or, International Wine Challenge

Catavinum 2006, 2007, 2008