



MIL-LENNI RESERVA BRUT NATURE



Maria Rigol Ordi

Caves de llarga criança

Mil·lenni

BRUT NATURE 2014

EL CUPATGE TRADICIONAL CLÀSSIC AMB UN TOC
DE MODERNITAT I ELEGÀNCIA

Fitxa tècnica

VARIETATS

30 % macabeu, 25 % xarel·lo,
30 % parellada i 15 % chardonnay.

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.

Chardonnay: Zona alta
del Penedès, Pontons o
La Llacuna.

TIRATGE

Febrer del 2015.

CRIANÇA

De 24 a 36 mesos amb
tap de suro.

DEGOLLAMENT

Vegeu la data a l'etiqueta.

PRODUCCIÓ LIMITADA

2.000 ampolles.

GRAU ALCOHÒLIC

11,5 % vol.

CONSUM PREFERENT

15 mesos des de la data
de degollament.

Nota de tast

VISTA

Groc brillant amb matisos allimonats. Bombolla fina i persistent.

NAS

Aroma intensa amb predomini de notes de frescor vegetal, ginesta,
flor de taronger i ametlla sobre un fons cítric, i de massa de pa i llevats.

BOCA

Saborós i molt fi. Certa cremositat, notes fumades i especiades al final.
Bona acidesa cítrica, aranja i fons d'ametlla amarga. Vinós, equilibrat i
llarg.

Maridatge

Peix blau, salmó fumat, arrossos de peix, formatges curats i blaus,
carns vermelles, plats de pasta i, per què no, simplement sol, a mitja
tarda o a la sobretaula.

TEMPERATURA DE CONSUM: 6-7 °C.

Reconeixements

La Guia de Vins de Catalunya 2017 8,72/10

Guia Peñín 2017 89/100

Medalla d'Or, Concours International Gilbert & Gaillard 2016

Jancis Robinson 17