



RESERVA



## Maria Rigol Ordi

Caves de llarga criança

# Reserva

RESERVA BRUT NATURE 2012

FRESC I MADUR, DIRECTE I COMPLEX, MODERN I CLÀSSIC

### Fitxa tècnica

#### VARIETATS

36 % macabeu, 34 % xarel·lo i 30 % 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 2013.

#### CRIANÇA

24 mesos, com a mínim.

#### DEGOLLAMENT

Vegeu la data a l'etiqueta.

#### PRODUCCIÓ

4.000 ampelles.

#### GRAU ALCOHÒLIC

11,5 % vol.

#### CONSUM PREFERENT

15 mesos des de la data de degollament.

### Nota de tast

#### VISTA

Groc daurat pàl·lid amb matisos verdosos. Bombolla fina i definida.

#### NAS

Aroma potent i fresca. Herbes mediterrànies sobre un fons floral. Tocs de llima, poma madura i lies fines ben foses amb la fruita.

#### BOCA

Potent, sec i ampli. Notes cremosos i especiades de la criança. Estructura i complexitat sobre un fons molt fresc de fruita blanca i pell de llimona. Certa vinositat i bona acidesa. Àmplia expressió aromàtica. Llarg i precís en boca.

### Maridatge

Aperitius, fumats, foie, carns blanques, caça menor, marisc a la planxa, peix blanc amb salsa i formatges semicurats.

**TEMPERATURA DE CONSUM: 6-7 °C.**

### Reconeixements

La Guia de Vins de Catalunya 2017 9,67/10

Guia Peñín 2017 88/100

Medalla de Plata, Concours International Gilbert & Gaillard 2016

Medalla de bronze, categoria Escumosos Gran Reserva, Premis Vinari 2015

Jancis Robinson 17

Medalla de Plata, International Wine Challenge

Catavinum 2007, 2008