



MIL-LENNI RESERVA BRUT NATURE



Maria Rigol Ordi

Cavas de larga crianza

Mil·lenni

BRUT NATURE 2014

EL COUPAGE TRADICIONAL CLÁSICO CON UN TOQUE
DE MODERNIDAD Y ELEGANCIA

Ficha técnica

VARIETADES

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

ORIGEN

Macabeu: Zona del Penedés
bajo, litoral, hasta 200 m de
altura.

Xarel·lo: Zona de la Depresión
del Penedés, entre 280 y 350 m
de altura.

Parellada: Zona del Prelitoral,
a partir de 450 m de altura.

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

TIRAJE

Febrero de 2015.

CRIANZA

De 24 a 36 meses con tapón de
corcho.

DEGÜELLE

Véase la fecha en la etiqueta.

PRODUCCIÓN LIMITADA

2.000 botellas.

GRADO ALCOHÓLICO

11,5 % vol.

CONSUMO PREFERENTE

15 meses desde la fecha de
degüelle.

Nota de cata

VISTA

Amarillo brillante con matices alimonados.
Burbuja fina y persistente.

NARIZ

Aroma intenso con predominio de notas de frescura vegetal, retama,
azahar y almendra sobre un fondo cítrico, y de masa de pan y
levaduras.

BOCA

Sabroso y muy fino. Cierta cremosidad, notas ahumadas y especiadas
en el final. Buena acidez cítrica, pomelo y fondo
de almendra amarga.

Vinoso, equilibrado y largo.

Maridaje

Pescado azul, salmón ahumado, arroces de pescado, quesos curados y
azules, carnes rojas, platos de pasta y, por qué no, simplemente solo, a
media tarde o en la sobremesa.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 6-7 °C.

Reconocimientos

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

Guía Peñín 2017 89/100

Medalla de Oro, Concours International Gilbert & Gaillard 2016

Jancis Robinson 17