



RESERVA



Maria Rigol Ordi

Cavas de larga crianza

Reserva

RESERVA BRUT NATURE 2012

FRESCO Y MADURO, DIRECTO Y COMPLEJO, MODERNO Y CLÁSICO

Ficha técnica

VARIETADES

36 % macabeo, 34 % xarel·lo y 30 % parellada.

ORIGEN

Macabeo: 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.

TIRAJE

Febrero de 2013.

CRIANZA

24 meses, como mínimo.

DEGÜELLE

Véase la fecha en la etiqueta.

PRODUCCIÓN

4.000 botellas.

GRADO ALCOHÓLICO

11,5 % vol.

CONSUMO PREFERENTE

15 meses desde la fecha de degüelle.

Nota de cata

VISTA

Amarillo dorado pálido brillante con matices verdosos. Burbuja fina y definida.

NARIZ

Aroma potente y fresco. Hierbas mediterráneas sobre un fondo floral. Toques de lima, manzana madura y lías finas bien fundidas con la fruta.

BOCA

Potente, seco y amplio. Notas cremosas y especiadas de la crianza. Enorme estructura y complejidad sobre un fondo muy fresco de fruta blanca y corteza de limón. Cierta vinosidad y buena acidez cítrica. Amplia expresión aromática, untuosidad y gran volumen. Largo y preciso en boca.

Maridaje

Aperitivos, ahumados, foie, carnes blancas, caza menor, marisco a la plancha, pescado blanco en salsa y quesos semicurados.

TEMPERATURA DE CONSUMO: 6-7 °C.

Reconocimientos

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

Guía Peñín 2017 88/100

Medalla de Plata, Concours International Gilbert & Gaillard 2016

Medalla de Bronce, categoría Espumosos Gran Reserva, Premios Vinari 2015

Jancis Robinson 17

Medalla de Plata, International Wine Challenge

Catavinum 2007, 2008