



2016 Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts (Bio)

Un eccezionale cava biologico d'annata

Descrizione del vino:

Nella loro piccola azienda agricola biologica, i fratelli Ricard ed Ernest Martinez producono il Cava secondo il metodo tradizionale, con uve provenienti esclusivamente dai loro vigneti. La Reserva viene agitata e sboccata a mano dopo 50 mesi, mentre il Cava DO richiede solo 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Nota di degustazione:

Giallo dorato traslucido, intensamente luminoso, spuma molto fine e persistente. Note intense di frutta tropicale, scorza d'arancia e gelatina di mele cotogne al naso, con un accenno di brioche burrosa. Gli aromi di agrumi e di frutta esotica si trasmettono al palato, delicatamente effervescente. Il finale è incredibilmente lungo, morbido e tenero, un immenso piacere al palato, con un fruttato vivace mitigato da una bella nota di lievito.

Abbinamenti:

Aperitivi, stuzzichini, antipasti raffinati, pesce, carni bianche, formaggi freschi, Brie ben fatto e pasticceria.

Consigli per il consumo:

Ben raffreddato a 6-10 gradi

Paese d'origine:	ES
Regione:	Cava
Produttore:	Rimarts
Valutazioni:	Score 19/20
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	11.5 %
Maturità:	fino a 2029
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Numero di articolo:	1077916

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts (Bio)

Origine:	ES
Valutazioni:	Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2029
Viticoltura:	Bio
Gradazione alcolica:	11.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi