



2018 Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts

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 saturo, cristallino, con bollicine finissime. Torta al limone, scorza d'arancia e gelatina di mele cotogne al naso, ricco e goloso, con note di pane alla frutta tostato, brioche imburata e mandorle salate tostate. La mousse è piena di finezza nell'attacco sontuoso, con deliziosi aromi di agrumi e una nota di croissant alla vaniglia. Una discreta acidità gli conferisce freschezza ed equilibrio. Il finale è tenero e incredibilmente lungo. Un piacere fenomenale, completato da un'elegante nota di lievito che rivela la lunga maturazione in bottiglia.

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:

Spagna

Regione:

Cava

Produttore:

Rimarts

Valutazioni:

Guía Peñín 93/100, Score 19/20

Vinificazione:

66 Mesi in Barrique

Viticultura:

Bio

Gradazione alcolica:

11.5 %

Maturità:

fino a 2032

Varietà d'uva:

100% Chardonnay

Numero di articolo:

1077918

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Cava DO Chardonnay Reserva Especial

Rimarts

Origine:	Spagna
Valutazioni:	Guía Peñín 93/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Chardonnay
Maturità:	fino a 2032
Viticoltura:	Bio
Vinificazione:	66 Mesi in Barrique
Gradazione alcolica:	11.5 %
Servizio:	Ben raffreddato a 6-10 gradi