



CONDE DE VALICOURT

COUPAGE DE ALICIA

BRUT NATURE · GUARDA SUPERIOR
GRAN RESERVA
SANT SADURNÍ D'ANOIA

COUPAGE DE ALICIA



Tipo de CAVA: brut nature puro, sin azúcar añadido después del degüelle. Su consumo moderado es apto para diabéticos y contiene menos calorías.

Variedades: Xarel·lo, Macabeo y Parellada, autóctonas del Penedés. Elaborado con vinos base ecológicos.

1ª fermentación: controlada a 13-15°, en depósito de acero inox.

2ª fermentación: en botella, en posición horizontal en la rima.

Crianza: Gran Reserva de Guarda Superior.

Alcohol: 11,5% vol.

VIÑAS

Edad: 40 años.

Localización: Comtats de Barcelona, Valls d'Anoia-Foix.

CATA

Un cava artesanal, natural, fresco, fino, saludable, goloso y elegante.

Vista: dorado suave, con el carbónico perfectamente integrado debido a su larga crianza.

Nariz: excelente intensidad de aromas a frutos secos, crema y pastelería.

Boca: notas de manzana, pera, melocotón y piña, en su versión madura.

RECOMENDACIONES

Temperatura: 6°-8°.

Maridaje: aperitivos, arroces, marisco, pescado, carne blanca, pasta, foie, quesos madurados.

Conservación: de pie, alejado de la luz (natural y artificial) y sin cambios bruscos de temperatura.

RECONOCIMIENTOS

87 puntos, GUÍA PEÑÍN.

9,12/10, GUÍA DE VINOS DE CATALUNYA.

BRONCE, GUÍA DE VINOS DE ESPAÑA.

DE INTERÉS

Este cava es un homenaje a las mujeres que aman su oficio y transmiten su energía y entusiasmo a quienes les rodean.