



CONDE DE VALICOURT

MAJESTUOSO

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



Tipo de CAVA: brut nature puro, sin adición de azúcar en el degüelle.

Su consumo moderado es apto para diabéticos y contiene menos calorías.

Variedades: Parellada, Xarel·lo y Macabeo.

Elaborado con vinos 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 con un mínimo de 30 meses de crianza.

Alcohol: 11,5% vol.

VIÑAS

Edad: 30-40 años.

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

CATA

Vista: dorado limpio y brillante, con pequeños rosarios de burbujas que reflejan la completa integración del carbónico gracias a su larga crianza.

Nariz: intensos aromas secundarios derivados de convivir con las lías durante largo tiempo. Panadería, bizcocho, tostados.

Boca: destaca la fruta blanca madura, principalmente manzana y melón.

Cava muy estructurado a la vez que suave. Se mantiene perfectamente a lo largo de una comida, alcanzando su máxima expresión a 8°C. En su conjunto, es cremoso, afrutado y aromático gracias al predominio de la parellada, fresco, puro y seco, como todos nuestros brut nature.

RECOMENDACIONES

Temperatura de servicio: 6°-8°. A menos temperatura, no se apreciarían los aromas y frenaría el desprendimiento de las burbujas. Cuanta más crianza y estructura tiene el cava, a mayor temperatura puede servirse, rondando incluso los 9-10°. Maridaje: aperitivos, cremas frías, marisco y pescado (blanco y azul), sushi, carnes (principalmente, blancas), foie, quesos, chocolate negro...

RECONOCIMIENTOS

87 puntos, GUÍA PEÑÍN.

ORO, GUÍA DE VINOS DE ESPAÑA.

9,11/10, GUÍA DE VINOS DE CATALUNYA.

DE INTERÉS

La marca comercial MAJESTUOSO fue registrada en 1946 por Pere Montserrat i Sardà, segunda generación de elaboradores de cava y padre del actual propietario, pero no fue hasta 1979 cuando se comercializó su primera añada, respondiendo a la demanda de brut nature que surgió entonces. Hemos mantenido el coupage original (60% parellada, 30% xarel·lo, 10% macabeu) y preservado su esencia. Un gran legado.