



CONDE DE VALICOURT

# MARTÍN VINTAGE

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

MARTÍN VINTAGE



Tipus de CAVA: brut nature pur, sense addició de sucre després del degorllament. El seu consum moderat és apte per a diabètics i conté menys calories.

Varietats: xarel·lo, macabeu i parellada, autòctones del Penedès. Elaborat amb vins base ecològics  
1a fermentació: controlada a 13-15°, en dipòsit d'acer inoxidable.

2a fermentació: en ampolla, en posició horitzontal a la rima.

Criança: Gran Reserva de Guarda Superior, amb un mínim de 3 anys amb llevats i tap de corona + 18 mesos addicionals amb tap de suro d'alta densitat.

Alcohol: 11,5% vol.

## VINYES

Edat: 40 anys.

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

## TAST

Vista: Per la seva llarga criança, daurat intens, amb el carbònic integrat en minúscules bombolles i elegants llàgrimes en la paret de la copa, difícils de trobar en un cava.

Nas: Retronasals molt potents. Amb aromes secundaris molt marcats: poma al forn, brioix i fruits secs. Durant la seva llarga estada en ampolla, adquireix un bouquet extraordinari.

Boca: cremós, equilibrat i complex. Retrogust molt intens: amb un final llarg, permanent i sec.

## RECOMANACIONS

Temperatura: 8°-10°.

Maridatge: fumats, formatges frescos, peixos, rostits i xocolata. Per la seva rodonesa, pot acompanyar un menjar complet. Ideal com a cava de sobretaula, per a degustar-ho amb temps i tranquil·litat.

## D'INTERÈS

Durant els 18 mesos addicionals en què aquest cava continua evolucionant amb tap de suro d'alta densitat, per a preservar la frescor del suro i impedir que el cava perdi carbònic o s'oxidi, mantenim les ampolles en condicions òptimes d'humitat i absència de llum.

EDICIÓ LIMITADA A 3.000 AMPOLLES / ANY

[www.condedevalicourt.com](http://www.condedevalicourt.com)