



CONDE DE VALICOURT

MARTÍN VINTAGE

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

MARTÍN VINTAGE



Tipo de CAVA: brut nature puro, sin adición de azúcar 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 inoxidable.

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

Crianza: Gran Reserva de Guarda Superior, con un mínimo de 3 años con levaduras y tapón de corona + 18 meses adicionales con tapón de corcho de alta densidad.

VIÑAS

Edad: 40 años.

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

CATA

Vista: Debido a su crianza, dorado intenso, con el carbónico integrado en minúsculas burbujas y elegantes lágrimas en la pared de la copa, difíciles de encontrar en un cava.

Nariz: retronasales muy potentes, su rasgo más característico. Con aromas secundarios muy marcados: manzana asada, brioche y frutos secos. Durante su larga estancia en botella, adquiere un bouquet extraordinario.

Boca: cremoso, equilibrado y complejo. Retrogustos muy marcados: con un final largo, permanente y seco.

RECOMENDACIONES

Temperatura: 8°-10°.

Maridaje: ahumados, quesos frescos, pescados, asados y chocolate. Debido a su redondez, puede acompañar una comida completa. Ideal como cava de sobremesa, para degustarlo con tiempo y tranquilidad.

DE INTERÉS

Durante los 18 meses adicionales en que este cava continúa evolucionando con tapón de corcho de alta densidad, para preservar la frescura del corcho e impedir que el cava pierda carbónico o se oxide, mantenemos las botellas en condiciones óptimas de humedad y ausencia de luz.

EDICIÓN LIMITADA A 3.000 BOTELLAS/AÑO

www.condedevalicourt.com