



CONDE DE VALICOURT

CAVA | 1940



puro cava
puro placer

La cava más pequeña de Sant Sadurní d'Anoia, gestionada hoy por la 3ª generación de elaboradores de cava. Nuestro reducido tamaño nos permite mantenernos fieles al más puro estilo artesano: desde el removido manual de las botellas 1/8 de vuelta diario, hasta su completa clarificación, al respeto absoluto por los tiempos de crianza o el degüelle sin alterar la temperatura de la botella...

Para mantener una calidad y personalidad constantes hemos limitado voluntariamente nuestra producción a 60.000 botellas al año.

El resultado: cavas de alta gama, elegantes, sofisticados, 100% naturales y exentos de químicas innecesarias, con el carbónico perfectamente integrado y con todos los matices que su larga crianza les otorga. En definitiva, cavas en estado puro.

DE INTERÉS

Este cava fue creado en 1979 por Pere Montserrat, enólogo y padre del actual propietario, para responder a la demanda de brut nature que surgió en aquella época (hasta entonces, se consumían principalmente semis y semi-secos). Hasta la aparición del Pas de Sucre brut nature gran reserva, el Majestuoso fue nuestro cava de más alta gama. La única modificación que ha experimentado desde su creación es la reducción del tiempo de crianza, pasando de 6 a 4 años.

CURIOSIDADES

La mejor manera de enfriar una botella de cava, uniforme y progresivamente, es mediante la clásica cubitera con hielo y agua, a partes iguales. El cava estará listo para servirse a los 30 minutos. Si desea enfriar el cava más lentamente, puede introducirlo en la nevera con 24 horas de antelación.



Tipo de vino: Cava brut nature.

Varietades: Macabeo, Xarel·lo y Parellada.

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

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

Crianza: Gran Reserva, 4 años en botella.

Alcohol: 11,5% vol.

majestuoso

brut nature

gran reserva: 4 años

VIÑAS

Edad: 20-30 años.

Localización: Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona).

RECOMENDACIONES DE SERVICIO

Temperatura: 6°-8°. A menos temperatura, no se apreciarían los aromas y frenaría el desprendimiento de las burbujas. Cuanta más crianza y cuerpo tiene el cava, a mayor temperatura puede servirse, rondando incluso los 10°-12°.

Maridaje: aperitivos, marisco y pescado (blanco y azul), carnes (principalmente, blancas), foie, quesos y chocolate negro.

CATA

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

Nariz: notas cremosas, de pastelería, con un toque de hinojo.

Boca: muy presente la fruta blanca, manzana y piña madura.

Se mantiene perfectamente a lo largo de una comida, alcanzando su máxima expresión en la sobremesa, al coger temperatura. En su conjunto es amplio, cremoso, complejo, seco y fresco.

PRESENTACIÓN

Botella de 75 cl: en cajas de 6 y de 3 botellas.

RECONOCIMIENTOS

Guía Peñín 2011: 87 puntos.

Guía de Vins de Catalunya 2010: 9,16/10.

Guía de los Vinos de España 2011: ORO

