



CONDE DE VALICOURT

PAS DE SUCRE

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



PAS DE SUCRE

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

Varietats: xarel·lo, macabeu i parellada, autòctones del Penedès.

1a fermentació: controlada a 13-15°, en dipòsit d'acer inox.

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

Criança: Gran Reserva de Guarda Superior.

Alcohol: 11,5% vol.

VINYES

Edat: 25-30 anys.

Localització: Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona).

TAST

Vista: daurat pallós brillant, amb bombolla de lenta ascensió i reduïda grandària, tipus rosari.

Nas: aroma afruitat amb notes torrades i lleugerament balsàmiques (regalèssia). Molt presents les aromes terciàries. Bouquet complet i complex.

Boca: poma, pinya i meló madurs. D'estructura molt ferma, amb el carbònic perfectament integrat. Fi, intens, potent, rodó i molt personal.

RECOMANACIONS

Temperatura de servei: 6°-8°.

Maridatge: aperitius, arrossos, peix blanc i marisc, carns (sobretot, blanques), foie, formatges...

RECONeixEMENTS

Or, 50 millors caves del món, by WINE PLEASURES.

Bronze, premis Vi i Dona.

Or, Guia de Vins d'Espanya.

9,16/10, Guia de Vins de Catalunya.

D'INTERÈS

Creat en 1982 per a remarcar que en els nostres brut nature no afegim licor d'expedició (sucre) després del degollament. Els nostres brut nature són cava en estat pur, tal qual neixen després del degollament.

TAMBÉ EN FORMAT MÀGNUM: GRAN PAS DE SUCRE 1,5 LITRES

www.condedevalicourt.com