



CONDE DE VALICOURT

CAVA | 1940

Martín Vintage·Pas de Sucre

CAVA Brut Nature Gran Reserva -doble criança-, 66 mesos



- . Tipus de cava. Brut nature gran reserva, sense addició de sucre després del degollament.
- . Varietats. Xarel·lo, macabeu i parellada, autòctones del Penedès.
- . 1a fermentació. Controlada a 13-15º, en dipòsit d'acer inoxidable.
- . 2a fermentació. En ampolla, en posició horitzontal a la rima.
- . Criança. 66 mesos en ampolla: 4 anys amb llevats i tap de corona + 18 mesos addicionals amb tap de suro de llarga criança (dels quals 12 mesos en vertical i 6 mesos *en punta* -boca per avall-).
- . Alcohol: 11,5% vol.

VINYES

Edat: 20-30 anys.

Localització: Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona).

RECOMANACIONS

Temperatura: 8º-10º.

Maridatge: fumats, formatges frescos, peixos i carns blanques.

Gràcies a la seva llarga criança, pot acompanyar un àpat complet.

Suggeriment: ideal com a cava de sobretaula, per degustar-lo amb temps i tranquil·litat.

TAST

A la vista i a causa de la seva llarga criança, daurat intens, amb el carbònic integrat en bombolles minúscules i llàgrimes elegants, difícils de trobar en un cava, a la paret de la copa.

Al nas, molt potent, el seu tret més destacat. Fresc, poma al forn i notes de rebosteria.

A la boca, molt cremós, equilibrat i ple de complexitat. Amb un final llarg, permanent i sec.

SABIES QUE...

MARTÍN VINTAGE surt a la venda cada mes de novembre en una edició limitada de 1.000 ampolles anuals?

Per preservar la frescor del suro i impedir que perdi carbònic o que s'oxidi, els 18 mesos addicionals amb suro es duen a terme en condicions òptimes d'humitat i absència de llum.