



CONDE DE VALICOURT

CAVA | 1940

Martín Vintage·Pas de Sucre

CAVA Brut Nature Gran Reserva -doble crianza-, 66 meses



- . Tipo de cava. Brut nature gran reserva, sin adición de azúcar después del degüelle.
- . Variedades. Xarel·lo, Macabeu y Parellada, autóctonas del Penedès.
- . 1a fermentación. Controlada a 13-15º, en depósito de acero inoxidable.
- . 2a fermentación. En botella, en posición horizontal en la rima.
- . Crianza. 66 meses en botella: 4 años con levaduras y tapón de corona + 18 meses adicionales con tapón de corcho de larga crianza (de los que 12 meses en vertical y 6 meses *en punta* -boca abajo-).
- . Alcohol: 11,5% vol.

VIÑAS

Edad: 20-30 años.

Localización: Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona).

RECOMENDACIONES

Temperatura: 8º-10º.

Maridaje: ahumados, quesos frescos, pescados y carnes blancas. Debido a su larga crianza, puede acompañar una comida completa.

Sugerencia: ideal como cava de sobremesa, para degustarlo con tiempo y tranquilidad.

CATA

A la vista y debido a su larga crianza, dorado intenso, con el carbónico integrado en minúsculas burbujas y elegantes lágrimas, difíciles de encontrar en un cava, en la pared la copa.

En nariz, muy potente, su rasgo más destacado. Fresco, manzana asada y notas de repostería.

En boca, muy cremoso, equilibrado y cargado de complejidad. Con un final largo, permanente y seco.

¿SABÍAS QUE...

MARTÍN VINTAGE sale a la venta cada mes de noviembre en una edición limitada de 1.000 botellas/anales?

Para preservar la frescura del corcho e impedir que pierda carbónico o se oxide, los 18 meses adicionales de crianza con corcho se realizan en condiciones óptimas de humedad y ausencia de luz.