



CONDE DE VALICOURT

COUPAGE DE ALICIA

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

COUPAGE DE ALICIA



Tipus de CAVA: brut nature pur, sense sucre afegit després del degorllament. El seu consum moderat és apte per a diabètics i conté menys calories.

Varietats: xarel·lo, macabeu i parellada, autòctones del Penedès. Elaborat amb vins base ecològics.

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: 40 anys.

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

TAST

Un cava artesanal, natural, fresc, fi, saludable, llaminer i elegant.

Vista: daurat suau, amb el carbònic perfectament integrat per la llarga criança.

Nas: excel·lent intensitat d'aromes a fruits secs, crema i pastisseria.

Boca: notes de poma, pera, préssec i pinya, en la seva versió madura.

RECOMANACIONS

Temperatura: 6° - 8°C.

Maridatge: aperitius, arrossos, marisc, peix, carn blanca, pasta, foie, formatges madurats.

Conservació: dempeus, allunyat de la llum (natural i artificial) i sense canvis bruscos de temperatura.

RECONEIXEMENTS

87 punts, GUIA PEÑÍN.

9,12/10, GUIA DE VINS DE CATALUNYA.

Bronze, GUIA DE VINS D'ESPANYA.

D'INTERÈS

Aquest cava és un homenatge a les dones que estimen el seu ofici i transmeten la seva energia i entusiasme als qui els envolten.