



CONDE DE VALICOURT

COUPAGE DE ALICIA

BRUT
GUARDA SUPERIOR · RESERVA
SANT SADURNÍ D'ANOIA

COUPAGE DE ALICIA



Tipus de vi: Cava brut (amb addició de licor d'expedició en el degollament: 4 gr de sucre/litre).

Varietats: Xarel·lo, Macabeu i Parellada, conreades en el cor del Penedès. Elaborat amb vi ecològic.

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

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

Criança: Reserva Guarda Superior, 18 mesos mínim en ampolla, convivint amb les mares.

Alcohol: 11,5% vol.

VINYES

Edat: 30 anys.

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

TAST

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

Vista: daurat suau amb el carbònic perfectament integrat a causa de la seva llarga criança.

Nas: gràcies a la convivència amb les mares, excel·lent intensitat d'aromes secundàries amb torrats, fruita seca, crema i pastisseria.

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

RECOMANACIONS

Temperatura: 6-8°.

Maridatge: aperitius, arrossos, marisc, peix, foie, pastisseria, xocolata.

Conservació: 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'INTERÉS

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

PRESENTACIÓ

En caixa de 6 i de 3 ampolles de 75 cl.