



CONDE DE VALICOURT

MAJESTUOSO

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



MAJESTUOSO

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: Parellada, Xarel·lo i Macabeu. Elaborat amb vins ecològics.

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

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

Criança: Gran Reserva de Guarda Superior amb un mínim de 30 mesos de cria.

Alcohol: 11,5% vol.

VINYES

Edat: 30-40 anys.

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

CATA

Vista: daurat net i brillant, amb petits rosaris de bombolles que reflecteixen la completa integració del carbònic gràcies a la seva llarga cria.

Nas: intenses aromes secundàries derivats de conviure amb els llevats durant llarg temps. Fleca, bescuit, torrats.

Boca: destaca la fruita blanca madura, principalment poma i meló.

Cava molt estructurat alhora que suau. Es manté perfectament al llarg d'un menjar, aconseguint la seva màxima expressió a 8°C. En el seu conjunt, és cremós, afruitat i aromàtic gràcies al predomini de la parellada, fresc, pur i sec, com tots els nostres brut nature.

RECOMANACIONS

Temperatura de servei: 6°-8°. A menys temperatura, no s'apreciarien les aromes i frenaria el despreniment de les bombolles. Quanta més cria i estructura té el cava, a major temperatura pot servir-se, rondant fins i tot els 9°-10°.

Maridatge: aperitius, cremes fredes, marisc i peix (blanc i blau), sushi, carns (principalment, blanques), foie, formatges, xocolata negra...

RECONeixEMENTS

87 punts, GUIA PEÑÍN.

OR, GUIA DE VINS D'ESPANYA.

9,11/10, GUIA DE VINS DE CATALUNYA.

D'INTERÉS

La marca comercial MAJESTUOSO va ser registrada en 1946 per Pere Montserrat i Sardà, segona generació d'elaboradors de cava i pare de l'actual propietari, però no va ser fins a 1979 que es va comercialitzar la seva primera anyada, responent a la demanda de brut nature que va sorgir llavors. Hem mantingut el cupatge original (60% parellada, 30% xarel·lo, 10% macabeu) i preservat la seva essència. Un gran llegat.