



CONDE DE VALICOURT

PERMONT'S

BRUT NATURE · GUARDA

SANT SADURNÍ D'ANOIA



PERMONT'S

Tipo de CAVA: brut nature, sin adición de azúcar después del degüelle. Su consumo moderado es apto para diabéticos y contiene menos calorías.

Variedades: Xarel-lo, Macabeo y Parellada, autóctonas del Penedés. Elaborado con vinos base ecológicos.

1ª fermentación: controlada a 13-15°, en depósito de acero inox.

2ª fermentación: en botella, en posición horizontal en la rima.

Crianza: Joven de Guarda o Reserva de Guarda Superior, dependiendo de la época del año.

Alcohol: 11,5% vol.

VIÑAS

Edad: 40 años.

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

RECOMENDACIONES

Temperatura: 5°-6°.

Maridaje: aperitivos, arroces, pescado y marisco. Ideal para hacer un break a media mañana y después del trabajo.

Conservación: durante máximo 15 meses, en posición vertical para mantener la frescura del corcho y alejado de la luz (natural y artificial).

CATA

Un cava 100% natural, fresco, seco, joven y equilibrado, con una acidez muy correcta.

Vista: dorado suave con el carbónico presente pero integrado.

Nariz: aromas primarios muy nítidos que nos recuerdan a la tierra, a la uva, a la fruta y que, poco a poco, se sustituyen por los secundarios asociados al excelente trabajo de las levaduras.

Boca: muy presentes los cítricos, la manzana y el melón.

RECONOCIMIENTOS

ORO, 50 mejores cavas del mundo, by WINE PLEASURES.

85 puntos****, GUÍA PEÑÍN (relación óptima calidad-precio).

8,38/10, GUÍA DE VINOS DE CATALUNYA.

DE INTERÉS

Ninguna de nuestras botellas de PERMONT'S sale de la cava antes de los 12 meses de crianza. Conforme va transcurriendo la añada, PERMONT'S puede ser un cava Joven de Guarda de mínimo 12 meses de crianza o convertirse en un cava Reserva de Guarda Superior de más de 18 meses. Lo distinguiréis: visualmente, por la etiqueta de la D.O. CAVA (verde hasta los 18 meses y plateada a partir de los 18 meses); y, organolépticamente, porque con la crianza se va desprendiendo de sus rasgos de juventud y se vuelve más maduro en nariz y boca, equilibrando su acidez y reduciendo el volumen de su carbónico.

TAMBIÉN EN FORMATO MAGNUM: GRAN PERMONT'S 1,5 LITROS

www.condedevalicourt.com