



CONDE DE VALICOURT

CAVA | 1940



puro cava
puro placer

La cava más pequeña de Sant Sadurní d'Anoia, gestionada hoy por la 3ª generación de elaboradores de cava.

Nuestro reducido tamaño nos permite mantenernos independientes y fieles al más puro estilo artesano: desde el removido manual de las botellas 1/8 de vuelta diario, hasta su completa clarificación, al respeto absoluto por los tiempos de crianza o el degüelle sin alterar la temperatura del cuello de la botella...

Para mantener el compromiso de ofrecer una calidad y personalidad constantes y contrastadas, hemos limitado voluntariamente nuestra producción a 60.000 botellas al año, ni una más.

El resultado: cavas de alta gama, elegantes, sofisticados, 100% naturales y exentos de químicas innecesarias, con el carbónico perfectamente integrado y con todos los matices que su larga crianza les otorga. En definitiva, cavas en estado puro.

RECONOCIMIENTOS

Medalla de BRONCE, Premios Nacionales VINO Y MUJER 2008.



Medalla de ORO, Guía de Vinos de España 2010.

8,67 puntos sobre 10, Guía de Vinos de Catalunya 2010.



Copa Arribe de Plata 2010, Salón Internacional del Vino.



Tipo de vino: Cava brut nature gran reserva.

Varietades: Macabeo, Xarel·lo y Parellada.

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

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

Crianza: Gran Reserva, 4 años en botella.

Alcohol: 11,5% vol.

pas de sucre
brut nature
gran reserva: 4 años anys

VIÑAS

Edad: 20-30 años.

Localización: Sant Sadurní d'Anoia (Barcelona).

RECOMENDACIONES DE SERVICIO

Temperatura: 6°-8°.

Maridaje: aperitivos, carnes (principalmente, blancas), foie, pescado, marisco, quesos, repostería...

CATA

Vista: dorado pajizo brillante, con burbuja de lenta ascensión y reducido tamaño, tipo rosario.

Nariz: aroma frutal que culmina en apuntes tostados y ligeramente balsámicos (regaliz). Complejo.

Boca: muy presentes los cítricos y la manzana verde. De estructura muy firme, con el carbónico perfectamente integrado. Fino, intenso, potente, redondo y muy personal.

DE INTERÉS

Creado en 1982 para remarcar que en nuestros brut nature no añadimos licor de expedición (con azúcar) después del degüelle, por lo que su consumo con moderación es apto para diabéticos y, además, contiene menos calorías.

PRESENTACIÓN

Pas de Sucre (botella de 75 cl.): en caja de 6 botellas; en caja de 6 botellas con estuches individuales; en estuche de 1 botella y en caja obsequio de 3 estuches individuales.

GRAND Pas de Sucre (botella de 150 cl.): en caja de 6 botellas y en estuche de 1 botella.

GRAND Pas de Sucre (magnum 1,5 l.)



Caja-obsequio de 3 estuches



Estuche individual

