

Mistinguet Brut Reserva

2020 · Organic · Macabeo/Xarel·lo/Parellada
D.O. Cava

PROCESO DE ELABORACIÓN

- **Cosecha:** La vendimia se realiza de forma manual, con precisión y cuidado. Las uvas Macabeo son recolectadas a principios de septiembre, seguidas de las uvas Xarel·lo a mediados de septiembre, y finalmente, las Parellada en la primera semana de octubre.
- **Proceso de fermentación:** La primera fermentación tiene lugar en tanques de acero inoxidable, manteniendo un control riguroso de la temperatura a 16°C. La segunda fermentación se ejecuta en la botella siguiendo el Método Tradicional, añadiendo complejidad y carácter al vino.
- **Envejecimiento:** Este cava adquiere su carácter tras una crianza media de 18 meses en botella.
- **Presentación:** Presentado en una botella especial de 750 ml de color verde.

DEGUSTACIÓN

- **Aspecto visual:** Al servirlo, se aprecia un atractivo color amarillo pálido con reflejos verdosos, acompañado de un ribete sutilmente grisáceo.
- **Aromas:** Se despliegan aromas de frutas blancas que se entrelazan con las sutiles notas de repostería, resultado de su proceso de crianza. Esta combinación aporta una nariz fresca y, al mismo tiempo, cálida, que exhibe su rica complejidad.
- **Sabor:** En el paladar, se experimenta un equilibrio perfecto entre suavidad y estructura. La burbuja, fina y elegante, acompaña la degustación. Se pueden percibir notas de fruta ligeramente madura, enriquecida por una viva acidez que otorga una longitud sorprendente al postgusto, con evocaciones de pastelería.

GASTRONOMÍA

Este cava, de una elegancia indiscutible y una burbuja persistente, es versátil y puede acompañar cualquier comida, incluyendo postres. Es idóneo para platos elaborados, como carnes o pescados. Se recomienda servir a una temperatura entre 5 y 6°C para realzar sus cualidades y brindar una experiencia culinaria excepcional.

DATOS TÉCNICOS

- **Grado alcohólico:** 11,5% Vol.
- **Azúcar residual:** 9 g/L
- **Acidez total (H₂SO₄):** 3,75 g/L
- **pH:** 3,05

RECONOCIMIENTOS



Este excepcional cava ha sido distinguido con numerosos premios, entre los que destacan las codiciadas **Medallas de Oro** en dos ediciones del Gilbert & Gaillard, tanto en 2023 como en 2022. Además, ha sido merecedor de la **Medalla de Oro** en el Berliner Wein Trophy en ambas ediciones del año 2023 y 2022, reafirmando su excelencia. Su calidad también ha sido reconocida con una puntuación destacada de **91 puntos** en Wine Enthusiast en 2022, consolidando su reputación como un producto de alta calidad y sabor excepcional



VALLFORMOSA