L'Ormarins

FONDÉE 1694

Brut Classique

Origen: Western Cape
Blend: Chardonnay 77 % • Pinot Noir 23 %
Año: 2020

VINIFICACIÓN

Las uvas se recogen temprano por la mañana y se prensan en racimos enteros. El zumo natural y los componentes del prensado se mantienen siempre separados. El zumo se inocula con levadura para la fermentación, tras lo cual reposa en sus lías. El vino se mezcla y comienza la segunda fermentación. El vino embotellado se mantiene a 13C-15C para que la segunda fermentación sea uniforme. El vino se cría en botella durante 2-3 años. Durante el proceso de degüelle, se añade el licor de expedición y las botellas se conservan durante 3 meses antes de salir al mercado.

NOTAS DE CATA

Vigorosa perla fina con manzana verde, limón, levadura y frescos aromas de brisa marina. El paladar se hace eco de esas notas aromáticas con su frescura de limón crujiente y vibración de manzana verde que se roza con pomelo y ralladura de cítricos. Notas de suave y cremosa de galleta y pan tostado. Elegante y bien estructurado con buena armonía entre fruta, acidez y lías. El final es largo, seco y nítido.

MARIDAJE

La más versátil de las bebidas, desde snacks simples como huevos revueltos, platos con setas, frutos secos, pop corn y patatas fritas. Va bien con quesos curados y duros, como el parmesano, el gouda o el cheddar. El queso de cabra combina muy bien con este vino, así como cualquier pasta o risotto, especialmente con nata o salsa de champiñones

Análisis

Alc: 12.5% • TA 6.8g/ℓ • pH: 3.23 • RS: 7.0g/ℓ

MENCIONES

Accolades: 88 Points –Platter'sSA, 89 Points – James Suckling, 87 Points –Vinous Media: Neal Martin.