

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



CAVA MAGNUM BRUT NATURE GRAN RESERVA 2016

Viñas viejas del Penedés. Vendimiado todo a mano, con certificació ecològica y vegana

Cupage con las variedades autóctonas principales del Cava: 42% Macabeo, 22% Xarel·lo y 36% Parellada.

Vinificado con levaduras propias: Fermentado en la bodega a 16°C durante 30 días con levaduras seleccionadas de nuestras parcelas, de cada variedad para potenciar la mejor expresión de calidad de cada uva en su terruño

Crianza en botella, con tapón de corcho natural con sus lías durante 56 meses en la oscuridad de las caves a temperatura constante de 17 °C

Lote: Es el día del degüelle. Indica el final de la crianza en las caves, cuando se descorcha manualmente -una a una- cada botella para extraer las lías y colocar un nuevo tapón de corcho definitivo.

AÑADA 2016. Un año vitícola seco con pocas lluvias en primavera y un verano cálido que se traduce en una vendimia muy sana, de uvas pequeñas con gran concentración de aromas, azúcares y acidez.

Producción limitada 2016: 2528 botellas

Nota de Cata: Cava de larga crianza, gastronómico, con aromas tostados, bollería y fruta blanca madura. Un cava muy redondo, con un largo postgusto y finas burbujas perfectamente integradas. Marida con platos principales, carnes y pescados al horno y salseados, quesos curados y gastronomía asiática.

Graduación Alcohólica: 11.5% vol.
Acidez Total (tartárica): 5.7 gr / L
Brut Nature: Sin azúcares añadido

www.agustitoremata.com
info@agustitoremata.com
#toremata

La Serra s/n
08770 SANT SADURNI D'ANOIA
Telf +34 93 891 11 73

