

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



CAVA BRUT NATURE GRAN RESERVA 2013

De vinyes ecològiques del Penedès, collit a mà i amb certificació Vegana

Varietats cupatge: 45% Macabeu, 20% Xarel·lo i 35% Parellada

Elaborat : Premsat suau. Vinificat a la bodega, cada varietat per separat durant 28 dies a 16°C i posterior criança amb mares durant 3 mesos fins el cupatge.

Criança en botella amb les seves mares durant 6 anys a les caves a temperatura constant de 17 graus

Lot: Es la data de desgorj. Indica el final dels anys de criança de la botella a les caves, quan es treuen les mares i es col·loca el tap de suro definitiu.

ANYADA 2013 Un any de pluviometria normal amb primavera freda que va donar una excel·lent verema de les tres varietats del cupatge: Macabeu, Xarel·lo i Parellada.. Sucres i acideç molt equilibrat en les vinyes destinades al Gran Reserva des de l'origen.

Nota de tast: Cava de llarga criança amb notes de briox, torrats i fruita madura que manté el caràcter fresc. Poma al forn típic de la Macabeu predominant al cupatge. Marida amb plats principals: carn, peix, i cuina oriental

www.agustitorellomata.com

info@agustitorellomata.com

#torellomata

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

Graduació Alcohòlica 11,5% vol

Acidesa 6 gr/L (Tartàrica)

Sense sucre afegit

