

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



www.agustitorellomata.com

info@agustitorellomata.com

#torellomata

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

BARRICA GRAN RESERVA 2016

EL UNICO CAVA MACABEO FERMENTADO EN BARRICA.

BRUT NATURE, Ecológico, vendimia manual y con certificación Vegana.

Variedad 100% Macabeo de la parcela *Pla dels Fidels*, plantada en vaso en 1964, a 150 m. De altitud en el valle del Penedés.

Elaborado con levaduras propias: Vinificado en la propiedad, fermenta en barrica de roble francés durante 6 meses, con sus levaduras seleccionadas antes de la vendimia, para respetar al máximo la expresión natural de la Macabeo y su suelo de origen

Crianza en botella con sus lías durante 4 años en las cavas a temperatura constante de 17 grados.

Lote: Es el día del degüelle. Indica el final de la crianza, el día en que se eliminan las lías en la bodega, y se coloca el tapón de corcho definitivo.

AÑADA 2016 Un año especialmente seco con pocas lluvias en primavera y un verano cálido que se traduce en una cosecha muy sana, de granos de uva pequeños pero con mucha concentración de aromas, azúcares y acidez.

Producción limitada: 41.726 botellas

Impresión final: Marcado carácter varietal, aromas de larga crianza, manzana al horno, tostados y bollería. Cremoso, glicérico y con una estructura particular inconfundible.

Marida: Cava gastronómico, óptimo para platos grasos como el foie, risotos, jamón, ahumados, ostras, marisco, carne y pescado salseado, y quesos curados.

Graduación Alcohólica: 12% vol.

Acidez Total (tartárica): 6 gr/l

Sin azúcar añadido.