

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



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

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

CAVA ROSAT TREPAT BRUT RESERVA 2018

Cava ecológico, vendimiado a mano y con certificación Vegana

Monovarietal: Variedad Trepát de la finca Ubac de Sant Joan de Mediona a 500 metros de altitud. Viticultura de montaña

Elaborado con levaduras propias: Vinificado en la propiedad a partir de una maceración de 8 horas y fermentación a 16°C durante 28 días

Las levaduras con las que fermenta son una selección de la misma vendimia, variedad y finca para respetar al máximo la expresión de la trepat y las características de su suelo de origen.

Crianza en botella durante 22 meses con sus lías en las cavas a temperatura constante de 17 grados.

Lote: Es la fecha de degüelle. Indica el final de los años de crianza de la botella en las cavas. El momento en que se eliminan las lías y se coloca el tapón de corcho definitivo

AÑADA 2018 Octubre 3,4,5. Vendimia tardía con 768 litros de lluvia (casi el triple que 2017). Incremento rendimiento de las viñas y las altas temperaturas dan como resultado un buen equilibrio con menos acidez. Un trepat muy fresco y afrutado.

2018 Producción limitada: 32.560 botellas

Nota de cata: Fresas y frambuesa. Afrutado, fresco y vivo que acompaña cualquier aperitivo, entrantes, frutas, quesos frescos y postres de hojaldre

Graduación Alcohólica: 11'5% vol.
Acidez Total (tartáric): 6,12 gr / L
Azúcares: 7 gr/l