

## ESPANTALLOPS 2017

### BLANCO DE CRIANZA

### FERMENTADO EN BARRICA



*El compromiso de una familia  
arraigada en el Penedés*



**VEGAN**



La Serra, s/n. – P.O. BOX 35  
08770 Sant Sadurní d'Anoia- Barcelona  
Tel.34 93 891 11 73  
E-mail: [info@agustitorellomata.com](mailto:info@agustitorellomata.com)  
[www.agustitorellomata.com](http://www.agustitorellomata.com)

**Variedad:** Macabeo 100%

**D.O. Penedés:** Parcelas del Valle central.

**Viticultura Ecológica. Vendimia manual**

**Vinificación:** Fermentado en barricas de roble francés con *batonage* lento para aportar más volumen y cremosidad, desde septiembre 2017 hasta septiembre 2018

Crianza mínima en botella 12 meses: desde septiembre 2018

**Certificado Vegano:** no se utiliza clarificante ni productos de origen animal en el proceso.

**En nariz** recuerda al azúcar moreno quemado, tostados y pera *conference*

**En boca** sensación seca pero muy cremosa. Goloso y sedoso con intensidad. Largo postgusto

**Maridatjes:** Vino muy elegante, con cuerpo y estructura que acompaña carne y pescado al horno, quesos curados y cremosos, marisco, y ahumados

**Graduación alcohólica:** 12%vol

**Acidez total (tartárica)** 6,5 gr/l

**Sin adición azúcar**

### RECONOCIMIENTOS:

**ORO MONOVINO** Blancos de crianza con madera

**BRONCE** Concours Amphore International Vins Biologiques

**CIVAS ORO** Concurso Internacional Sommeliers de España