

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



www.agustitoremomata.com
info@agustitoremomata.com

#toremomata

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

BARRICA GRAN RESERVA 2015

CAVA BRUT NATURE, Ecológico, vendimiado a mano y con certificación Vegana.

Variedad 100% Macabeo de la parcela Pla dels Fidels, plantada en vaso en 1964 a 150 m. 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 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 la fecha de degüelle. Indica el final de la crianza, el momento en que se eliminan las lías y se coloca el tapón de corcho definitivo.

AÑADA 2015 Año especialmente frío con nevadas en la cota de Sant Sadurni. Los 300 litros de lluvia del otoño y los 60 litros de Primavera los aprovechó especialmente la Macabeo que es la primera en madurar.

Producción limitada: 30.679 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 foie, risotos, jamón, ahumados, ostras, marisco, carne y pescado con salses, y quesos curados

Graduación Alcohólica: 12% vol.

Acidez Total (tartárica): 6,12 gr/l

Sin azúcar añadido