

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



CAVA BRUT RESERVA 2018

Cava ECOLÓGICO, viñas del Penedés, vendimia manual y certificación Vegana

Varietades cupaje: 35% Macabeo – 28% Xarel·lo - 37% Parellada

Vinificado con levaduras propias: Elaborado en la propiedad, cada variedad por separado durante 28 días a 16°C de temperatura con levaduras propias, seleccionadas de nuestras parcelas antes de la vendimia para respetar al máximo la expresión de cada uva y su suelo.

Crianza en botella con sus lías durante 3 años en las cavas a temperatura constante de 17 grados

Lote: Día, mes y año del degüelle. El final de los años de crianza en la bodega, cuando se eliminan las lías de cada botella, y se coloca el tapón de corcho definitivo.

AÑADA 2018: Vendimia tardía con 768 litros de lluvia (casi el triple que 2017). El incremento del rendimiento de los viñedos y las altas temperaturas dan un buen equilibrio con menos acidez. Cupaje marcado por la parellada que da nuestra finca de Mediona a 550m. de altitud.

Nota de cata: Cava fresco y ágil con notas de fruta de hueso: manzana verde, melocotón, nectarina... Ideal para aperitivos, ensaladas, primeros platos y postres.

Graduación Alcohólica 11,5% vol

Acidez 6 gr/L (Tartárica)

Azúcar añadido con mosto de uva eco 6 gr/ L

www.agustitorellomata.com

info@agustitorellomata.com

#torellomata

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



VEGANO