

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 2017

Cava ecològic, raïm collit a ma i amb certificació Vegana

Monovarietal: Trepát de la finca Ubac de Sant Joan de Mediona a 500 metres d'alçada. Viticultura de muntanya.

Elaborat amb llevats propis: Vinificat a la propietat, a partir d'una maceració de 8 hores i fermentació a temperatura controlada de 16°C durant 28 dies amb els seus llevats, seleccionats abans de la collita per respectar al màxim l'expressió de la trepat i el sòl de la finca d'origen.

Criança en botella amb les seves mares durant 2 anys a les caves a temperatura constant de 17 graus.

Lot: Es la data de desgorj. Indica el final dels anys de criaça de la botella a les caves, el moment en que s'eliminen les mares i es col.loca el tap de suro definitiu.

ANYADA 2017 Un any marcat per la manca de plujes amb només 240 litres durant tot l'any, del que en va resultar menys collita, molta concentració de sucres i un vi més aromàtic i afruitat.

Producció anyada 2017: 26.069 botelles

Nota de tast: Tocs de maduixa i gerds, en un cava fresc i viu que acompanya qualsevol aperitiu, entrants, fruites, formatges frescos i dolços de pasta de full

Graduació Alcohòlica: 11'5% vol.

Acidesa Total (tartàric): 6,2 gr / L

Sucres: 7 gr/l