

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



BRUT NATURE GRAN RESERVA 2014

Cava ecológico , Viñedos del Penedés, vendimia manual y certificación vegana

Varietades cupage: 45% Macabeo, 25% Xarel·lo y 30% Parellada

Fermentación con levaduras propias: vinificado en la bodega, cada variedad por separado durante 28 días a 16°C. Fermentado con levaduras propias de cada variedad, seleccionadas antes de la vendimia para respetar al máximo la expresión del suelo de origen.

Criança en botella Segunda fermentación con sus lías en la botella durante 6 años en las cavas a temperatura constante de 17 grados.

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

AÑADA 2014. Año cálido y muy seco con lluvias puntuales en julio y agosto, lo que conllevó uvas con gran concentración de aromas y azúcares y poca producción. Óptima maduración y gran potencia aromática..

Nota de cata: Cava de larga crianza con notas de tostados y fruta blanca madura que mantiene su carácter fresco. Notas de manzana al horno típicas de la macabeo predominante en el cupage. Marida con platos principales.

Graduación Alcohólica 11,5% vol

Acidez 6 gr/L (Tartárica)

Sin azúcar añadido

www.agustitoremata.com

info@agustitoremata.com

#toremata

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