

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



www.agustitorellomta.com
info@agustitorellomata
#torellomata

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

UBAC

BRUT GRAN RESERVA 2015

UBAC es la finca de Mediona en la parte más alta del Penedés. Allí nace nace -a 500 m. de altitud- la parellada de este Cava que le confiere la singularidad de un vino de montaña.

Cava ecológico, vendimiado a mano y con certificación Vegana

Variedades del Cupaje: 48% Macabeo, 19% Xarel·lo y 33% Parellada, todas viñas del Penedès, al Sur de Barcelona.

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

Crianza en botella con sus lías durante 4 años en las cavas a temperatura constante de 17º

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

AÑADA 2015 Año especialmente frío con nevadas en las cotas más bajas. La Macabeu es la que mejor aprovechó los 300 lit de lluvia de otoño, y los 60 lit. de Primavera, La xarel.lo acusó menos reservas de agua por lo que tiene menos porcentaje en este cupaje. Por contra, la Parellada de montaña no acusó falta de lluvia y equilibra un excelente cupaje con un 33%

Nota de cata. Cava fresco, con burbuja persistente y amable posgusto. Notas de fruta blanca y toques de manzana Golden. Suave y perfectamente equilibrado. Un brut versátil para cualquier hora.

Graduación alcohòlica 11,5% vol
Acidez 6 gr/l (Tartárica)
Azúcar 4 gr/l