

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



CAVA BRUT RESERVA 2016

Cava ECOLÒGIC , Vinyes del Penedès, Raïm collit a mà i amb certificació Vegana

Varietats cupatge: 42% Macabeu – 22% Xarel·lo - 36% Parellada

Elaborat amb llevats propis: Vinificat a la propietat, cada varietat per separat durant 28 dies a 16°C de temperatura amb els seus llevats, seleccionats abans de la collita per respectar a màxim l'expressió del raïm i del seu sòl d'origen.

Criança en botella amb les seves mares durant 3 anys a les caves a temperatura constant de 17 graus

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

ANYADA 2016 Un any especialment sec amb poques pluges a la primavera i un estiu càlid que es tradueix en una verema molt sana, de raïms petits però amb molta concentració d'aromes, sucres i acidesa.

Nota de tast: Cava molt fresc amb notes de fruita blanca, especialment poma. Ideal per aperitius, amanides , primers plats i postres.

Graduació Alcohòlica 11,5% vol

Acidesa 6 gr/L (Tartàrica)

Sucres 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

