



info@agustitoremata.com
#toremata

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

CAVA 375 BRUT RESERVA 2018

Cava ecológico, de viñedos del Penedès, vendimiado a mano y con certificación vegana.

Varietades del coupage: 35% Macabeo, 28% Xarel·lo, 37% Parellada

Elaborado con levaduras propias de cada variedad: Cada variedad ha sido vinificada por separado en nuestra bodega durante 28 días, a 16°C de temperatura con las levaduras propias de cada variedad seleccionadas antes de la vendimia, para respetar al máximo la expresión de cada uva y las características de la tierra de origen.

Segunda fermentación y crianza en botella con sus lías durante dos años en la oscuridad de las cavas a temperatura constante de 17°C.

Lote: Es la fecha de degüelle: Indica el final de los años de crianza de la botella en las cavas. Es el momento en el que se abre para eliminar las lías y se coloca el corcho definitivo.

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

Nota de cata: Cava muy fresco con notas de fruta blanca, ideal con aperitivos, ensaladas, primeros platos y postres.

Graduación Alcohólica 11,5% vol.

Acidez 6 gr/L (Tartárico)

Azúcar 6 gr/ L

