

XRIPTA

GRAN RESERVA 2011

**Brut Nature de viticultura ecológica ,
vendimia manual , procedente de 3 parcelas
de viñas muy viejas del Penedés.**

Variedades y viñedos:

45% MACABEU Viña El Vicari de Sant Pau d'Ordal, plantada en 1962 , a 239 m. de altitud en un suelo de gravas y linestone.

20% XARELLO Viña Mercader de Sant Sadurní d'Anoia, plantada en 1974 a 162 m. de altitud, en un suelo de arcillas y calcáreo.

35% PARELLADA Viña Lola en Sant Joan de Mediona, plantada en 1969 , a 650 m. de altitud en suelo de pizarras. Viticultura de montaña.

Elaborado con levaduras propias. Vinificado en la propiedad, cada variedad por separado durante 28 días a 16°C ,con sus levaduras seleccionadas antes de la cosecha para respetar al máximo el carácter de cada variedad y su suelo de origen.

Crianza en botella con tapón de corcho natural con sus lías, durante 8 años en las cavas a temperatura constante de 17 grados.

COSECHA 2011 Un año muy seco, con pocas lluvias, y por tanto, muy cómodo para la viticultura ecológica y con una sanidad de la uva buenísima, con una maduración de les 3 variedades sin ningún problema y con pocos tratamientos en la viña

Producción 2011 limitada 26.320 botellas

Nota de cata Reflejos amarillos. Muy cremoso con notas de fruta madura, intensa manzana al horno , tostados y bollería de larga crianza.

Graduación alcohólica 11'5% vol
Acidez (tartárica) 6 gr/l
Sin azúcar añadido



AGUSTÍ TORELLÓ MATA



www.agustitorellomainfo@agustitorellomata.com
ta.com
#torellomata

La Serra s/n
08770 SANT SADURNI D'ANOIA