

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



*El compromiso de una familia
arraigada en el Penedés*



AGUSTÍ TORELLÓ MATA

Nuevo: PRIMERA AÑADA

XAREL.LO VERMELL 2020

Variedad: Xarel.lo Vermell

D.O. Penedés . Ecológico

Producción limitada: 7.100 botellas

Elaboración: La Xarel.lo Vermell es una nueva variedad fruto de un cruce ancestral que nace de viñedos de muy bajo rendimiento (sólo 4.500 kg/ha) que este año han producido 5500 litros, de los que se han elaborado solo 7.100 botellas

Vendimiado todo a mano el día 16 septiembre 2020, ha sido macerado durante 7 horas con su piel singularmente rosácea, y fermentado después en depósitos inox a una temperatura constante de 16°C. Una crianza posterior de 90 días con sus lías en suspensión, le confiere una estructura y cremosidad particular que concentra todos los aromas de la variedad.

Cosecha 2020: Un año vitícola con 756 litros, especialmente lluvioso en primavera. El verano seco ha supuesto una excelente concentración de ácidos buenos que se traduce en un volumen sedoso de aromas afrutados. Una vendimia avanzada y muy corta, con un 55% de producción.

Vista: Color salmón muy transparente con reflejos naranjas y rosa pálido.

Aroma: Frutos rojos y piña.

Gusto: Fresco y afrutado en boca. De paso amable y sedoso.

Maridajes: Un vino rosado diferente, para degustar como aperitivo y con cualquier entrante , marisco y pescado.

CARACTERÍSTICAS ANALÍTICAS:

Graduación alcohólica: 11%vol

Acidez Total (Tartárica): 8 gr/l

La Serra, s/n. – P.O. BOX 35
08770 Sant Sadurní D'Anoia- Barcelona
Tel.34 93 891 11 73
E-mail: info@agustitorellomata.com
www.agustitorellomata.com