

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



CAVA ROSAT TREPAT BRUT RESERVA 2019

Cava ecológico, uva vendimiada a mano y con certificación Vegana

Monovarietal: Trepát de la finca Ubac de Sant Joan de Mediona a 500 metros de altitud. Viticultura de montaña cultivada en parcelas escalonadas y tierra de pizarra.

Elaborado con levaduras propias: Vinificado 100% en la propiedad con una maceración de 8 horas y fermentación a 16 grados de temperatura durante 28 días con sus levaduras seleccionadas antes de la vendimia para respetar al máximo la expresión de la trepat y el especial suelo de la finca de origen.

Crianza en botella con sus lías durante 2 años en la oscuridad de las cavas a temperatura constante de 17 grados.

Lot: Es el día del degüelle. Indica el final de los años de crianza. El momento en que se eliminan las lías y se coloca el tapón de corcho definitivo.

AÑADA 2019: 55.000 kg vendimiados durante la primera semana de octubre. Una de las mejores cosechas con lluvias justas que nos dieron una uva con un equilibrio excelente de azúcares y acidez, que resalta especialmente las notas de fruta roja de esta añada.

Producción añada 2019: 45.050 botellas

Nota de cata: Toques de fresas silvestres y cerezas. Un cava aromático, fresco, mirenal y àgil para acompañar aperitivos, entrantes, frutas, quesos frescos, o dulces de ojaldre

Graduación Alcohólica: 11'5% vol.

Acidez Total (tartárico): 6,12 gr / L

Mosto ecológico del Penedés: 7 gr/l azúcares naturales

www.agustitoremata.com
info@agustitoremata.com
#toremata

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

