

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



CAVA MAGNUM BRUT NATURE GRAN RESERVA 2014

Ecològic, vinyes velles del Penedès, raïm collit a mà i amb certificació Vegana

Varietats cupatge: 45% Macabeu, 20% Xarel·lo i 35% Parellada.

Elaborat amb llevats propis: Vinificat a la propietat, cada varietat per separat a 16°C de temperatura durant 30 dies amb els seus llevats seleccionats cada any abans de la collita per respectar al màxim l'expressió de del raïm i del sòl d'origen.

Criança en botella, amb tap de suro natural amb les seves mares durant 5 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 es destapa manualment per treure les mares i col·locar el tap de suro definitiu

ANYADA 2014 Any càlid i molt sec amb plujes puntuals al juliol i agost que van ajudar a una maduració òptima i raïms amb gran potència d'aromes.

Producció limitada anyada 2014 de 1508 botelles

Nota de tast: Cava de llarga criança, gastronòmic, amb aromes torrats i fruita madura. Marida amb marisc, plats principals i carn i peix al forn i salsejats . Formatges curats i gastronomia asiàtica

Graduació Alcohòlica: 11.5% vol.
Acidesa Total (tartàric): 5.7 gr / L
Sense Sucre afegit

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

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

