

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



BRUT NATURE GRAN RESERVA 2014

Cava ecològic de parcel·les del Penedès. Collit a mà i amb certificació vegana

Varietats del cupatge: 45% Macabeu, 25% Xarel·lo i 30% Parellada

Fermentació amb llevats propis: vinificat al celler, cada varietat per separat durant 28 dies a 16°C. Fermenta amb els llevats propis de cada varietat, seleccionats abans de la verema per respectar al màxim l'expressió del seu sòl d'origen.

Criança en botella Segona fermentació amb les seves mares dins l'ampolla, durant 6 anys a les caves, a temperatura constant de 17 graus

Lot: Data de desgorj : Indica el final dels anys de criança dins la botella. Es el moment en que s'obre l'ampolla per treure les mares i es col·loca el tap de suro definitiu.

ANYADA 2014. Any càlid i molt sec, amb pluges puntuals el juliol i agost que va representar una gran concentració de sucres i aromes i poca producció. Optima maduració i gran potencia aromàtica.

Nota de tast: Cava del llarga criança amb notes de torrats i fruita blanca madura que manté el seu caràcter fresc. Notes de poma al forn típiques de la macabeu predominant en el cupatge. Marida amb plats principals.

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

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

Graduació Alcohòlica 11,5% vol
Acidesa 6 gr/L (Tartàrica)
Sense sucre afegit

