



MAGNUM BRUT NATURE GRAN RESERVA 2010

Viticultura Ecológica , Vendimia manual y con certificación Vegana

Variedades cupaje: Macabeo, Xarel·lo y Parellada de nuestros viñedos más viejos del Penedés

Elaboración: Vinificado en la pròpia bodega. Fermentación de cada viña por separado a 16°C de temperatura durante 30 días con las levaduras cultivadas de cada parcela

Crianza en botella, con tapón de corcho natural con sus lías durante 7 años.

Lote: Es la fecha degüelle. Indica el final de la crianza en bodega, cuando se descorcha manualment la botella para eliminar las lías y col·locar el tapón de corcho final

AÑADA 2010 Los 700 litros de lluvia y el frío se traducen en una cosecha abundante como las habituales de los años anteriores. Las 3 variedades de las viejas parcel·les seleccionades aprovecharon muy bien las lluvias, y conseguimos un cupaje muy rico en aromes y de estructura perfecta.

Impresión final: Cava de larga crianza, con aromas tostados, de montaña, hierba fresca y pan de espelta. Indicado para maridar con platos principales de carne, pescado, y sopas vegetales. Cocina de caza y horno.

Graduación Alcohólica: 11.5% vol.

Acidez Total (tartárica): 5.7 gr / L

Sin azúcar añadido

www.agustitorellomata.com

info@agustitorellomata.com

#torellomata

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

