

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



BRUT NATURE GRAN RESERVA 2012

Viticultura Ecológica , Vendimia manual y certificación Vegana

Variedades cupaje: Macabeo, Xarel·lo y Parellada

Elaboración: Prensado suave. Vinificado en la pròpia bodega, cada variedad por separado durante 28 días a 16°C de temperatura

Crianza en botella con sus lías durante 5 años

Lote: Es la **fecha degüelle**. Indica el final de la crianza cuando se abre la botella para eliminar las lías y colocar el tapón de corcho definitivo.

AÑADA 2012 Un año seco, con 486 litros en un invierno suave y primavera con lluvia escasa que adelantó la vendimia de la Macabeo. La Xarel·lo y Parellada aprovecharon las lluvias de otoño y tuvieron por tanto una maduración habitual con buena concentración de aromas.

Impresión final: Cava de larga crianza con notas de brioche, tostados y fruta madura. Mantiene su caràcter fresco con notes de manzana al horno típicas de la Macabeo predominante en el cupatge. Marida con platos principales: carnes, pescado, pastas, verduras y cocina oriental

Graduación Alcohólica 11,5% vol

Acidez 6 gr/L (Tartárica)

Sin azúcar añadido

www.agustitoremata.com

info@agustitoremata.com

#toremata

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

