

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



www.agustitorellomata.com
info@agustitorellomata.com
#torellomata

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

BRUT RESERVA 2015

Viticultura Ecológica , Vendimiado a mano y con certificación Vegana

Variedades Cupage: Macabeo, Xarel·lo y Parellada

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

Crianza en botella con sus lías, durante 3 años

Lote: Es la fecha de degüelle que Indica el momento final de la crianza en bodega

AÑADA 2015 Año especialmente frío con nevadas en la cota de Sant Sadurni. Los 300 litros de lluvia del otoño y los 60 litros de la Primavera los aprovechó especialmente la Macabeo que es la primera en madurar . Xarel·lo tuvo menos reserves de agua por lo que hay menos porcentaje en este cupaje. La Parellada , situada en la Finca de Mediona a 500 m. no acusó falta de lluvia.

Impresión final: Cava muy fresco con notas de fruta blanca, especialmente manzana. Ideal para aperitivos, ensaladas, entrantes y postres .

Graduación Alcohólica 11,5 % vol

Acidez 6 gr/L (tartàrica)

Azúcares 6 gr/L

