BRUT RESER

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

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

ROSAT TREPAT BRUT RESERVA 2016

Ecológico y con certificación Vegana

Variedad y vendimia: Trepat de la finca Ubac de Mediona a 450 metros de altitud , vendimia manual

Elaboración: Vinificado en la bodega a partir de una maceración de 8 horas. Fermentación a temperatura controlada de 16ºC durante 28 dias.

Crianza en botella mínima de 2 años con sus lías

Lote: Es la fecha de degüelle. Indica el final de la crianza en cava, el momento en que se eliminan las lies y se col·loca el tapón de corcho definitivo

AÑADA 2016 Un año especialmente seco con poca lluvia en primavera y verano cálido que supone una cosecha muy sana, de racimos pequeños però con gran concentración de aromas, azúcares y excelente acidez. Nuestras viñas de Trepat a 450 metros de altitud gozan de un diferencial térmico único de alta montaña.

Impresión final: Principalmente Frutos rojos , es un cava fresco y sedoso que acompaña cualquier aperitivo, entrantes, frutas, quesos frescos y postres de hojaldre

Graduación Alcohólica: 11'5% vol. **Acidez Total (tartáric):** 6,2 gr / L

Azúcares: 7 gr/l



