

AGUSTÍ TORELLÓ MATA



GRAN RESERVA BARRICA BRUT NATURE 2012

Viticultura Ecológica, Vendimia manual y certificación Vegana

Variedad: Macabeo de la parcela "Pla dels Fidels", plantada en 1964. Pla del Penedés

Elaboración: Fermentado y criado en la bodega, en barrica de roble tronçais durante 6 meses , y posterior **Criança en botella** con sus lías durante 5 años.

Lote: Es la **fecha degüelle** que indica el final de crianza en cava. El momento en que sacamos las lías y ponemos el tapón de corcho definitivo

AÑADA 2012. El invierno templado y la primavera con pocas lluvias se traduce en una maduración avanzada de la Macabeo. El intenso calor del verano conlleva una gran concentración de azúcares y estructura de la uva, ideal para su fermentación en barrica.

Impresión final: Marcado carácter varietal, aromas de larga crianza, manzana al horno, tostados y bollería . Cremoso y con estructura. Un cava distinto, único y diferente para acompañar risotos, ahumados, carnes, caza, quesos curados, sushi y marisco.

Graduación Alcohólica: 12% vol.

Acidez Total (tartárico): gr / L

Sin azúcar añadido

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

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

