

...+... AGUSTÍ TORELLÓ MATA

VINO BLANCO – WHITE WINE

APTIÀ 2016



*El compromiso de una familia
arraigada en el Penedès*

*The commitment of a family
with their roots in the Penedès*



Variedad: Macabeu 100%

D.O. Penedès

Viticultura ecológica

Vinificación: Fermentación i crianza con sus lías en barricas nuevas de roble francés de 500 litros durante 6 meses.

Vista: De color amarillo paja intenso y aspecto limpio i brillante.

Aroma: A frutas blancas maduras, con ligeros tonos de vainilla muy interesantes.

Gusto : Es un vino con cuerpo y graso en su paso por boca, fruto de su crianza en barrica.

Maridajes: Quesos curados, ahumados y carnes blancas

Variety: Macabeu 100%

D.O.Penedès

Organic wine

Vinification: Alcoholic fermentation en contact with their lies and storage with french oak barrels of 500 liters during six months.

Apparence: Pale straw like yellow and clean aspect.

Nose: White mature fruits with interesting vanilla and toffee aromas.

Taste: Wine with very full body result of the long aged in oak woods.

Recommended with: Aged chees, smoked and all type of white meats.

AGUSTÍ TORELLÓ MATA

La Serra, s/n. – P.O. BOX 35
08770 Sant Sadurní D'Anoia- Barcelona
Tel.34 93 891 11 73 – Fax. 34 93 891 26 16
E-mail: info@agustitorellomata.com
www.agustitorellomata.com



VEGANO

